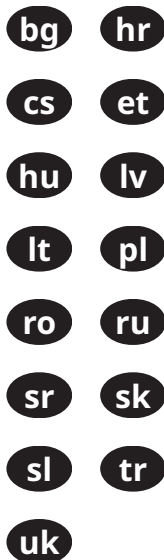


FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



БЪЛГАРСКИ

Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на сервиси за следпродажбено обслужване, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.



HRVATSKI

Molimo Vas da na posljednjoj stranici ovog priručnika potražite potpuni popis davatelja usluga postprodaje tvrtke IKEA i odgovarajuće brojeve telefona za svaku državu.



ČESKY

Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených servisních zástupců pro značku IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.



EESTI

IKEA müügijärgsete teeninduspunktide ja vastavate kohalike telefoninumbrite täieliku loendi leiате selle kasutusjuhendi viimaselt leheküljelt.



MAGYAR

Az IKEA által kijelölt vevőszolgálatok teljes listáját és a kapcsolódó nemzeti telefonszámokat jelen útmutató utolsó oldalán olvashatja.



LATVIEŠU

Pilnu IKEA apstiprināto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju sarakstu un tālruņa numurus, lūdzu, skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.



LIETUVIŲ

Visą „IKEA” paskirtų aptarnavimo po pardavimo paslaugų teikėjų ir atitinkamų nacionalinių telefonų numerių sąrašą rasite paskutiniame šio vadovo puslapyje.



POLSKI

Pełny wykaz punktów serwisowych współpracujących z firmą IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.



ROMÂNĂ

Consultați ultima pagină din acest manual pentru lista completă de Furnizori de servicii post-vânzare numiți de IKEA și numerele de telefon corespunzătoare.



РУССКИЙ

На последней странице данного руководства указан полный перечень авторизованных сервисных центров IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.



СРПСКИ

Молимо вас да погледате последњу страницу овог упутства на којој ћете наћи комплетан списак именованих сервиса за пружање подршке потрошачима компаније IKEA и одговарајућих телефонских бројева у националној мрежи.



SLOVENSKY

Pozrite si poslednú stranu tohto návodu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk poverených spoločnosťou IKEA a príslušné telefónne čísla.



SLOVENŠČINA

Oglejte si zadnjo stran teh navodil za celoten seznam izbranih IKEINIh servisnih služb in ustreznih državnih telefonskih števil.



TÜRKÇE

IKEA tarafından tayin edilen Satış Sonrası Servis Sağlayıcılarının ve ilgili ulusal telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu kılavuzun son sayfasına bakınız.



УКРАЇНСЬКА

Повний список призначених IKEA Постачальників післяпродажних послуг і відповідні національні номери телефонів див. на останній сторінці посібника.

БЪЛГАРСКИ	6
HRVATSKI	37
ČESKY	64
EESTI	91
MAGYAR	119
LATVIEŠU	147
LIETUVIŲ	175
POLSKI	202
ROMÂNA	232
РУССКИЙ	260
СРПСКИ	293
SLOVENSKY	323
SLOVENŠČINA	351
TÜRKÇE	378
УКРАЇНСЬКА	406

Съдържание

Информация за безопасност	6	Използване на аксесоари	22
Информация за безопасност	8	Полезни съвети	24
Инсталация	11	Грижа и почистване	28
Описание на продукта	12	Отстраняване на неизправности	32
Контролен панел	13	Технически данни	33
Преди първа употреба	14	Енергийна ефективност	34
Ежедневна употреба	15	Опазване на околната среда	35
Допълнителни функции	20	Гаранция от IKEA	35
Функции на часовника	21		

Запазваме си правото на изменения.

Информация за безопасност

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност ако неправилното инсталиране и употреба предизвикат повреда или неизправност. Винаги пазете инструкциите с уреда за справка в бъдеще.

Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Децата не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице може да инсталира уреда и да смени кабела.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди обслужване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.

- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Използвайте само сензора за храна, препоръчан за този уред.

Информация за безопасност

Инсталация



ВНИМАНИЕ! Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде

затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.

- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

Използване



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да се освободи горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.

- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.



ВНИМАНИЕ! Риск от повреда на уреда.

- За предотвратяване на увреждане или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Фладовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Използвайте само принадлежности, доставени с този уред или препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да

повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изтине напълно след употреба.

Готвене на пара

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Отделената пара може да причини изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, докато функцията е активирана. Може да се отделя пара.
 - Отваряйте внимателно вратата след готвене с пара.

Грижа и почистване

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете стъклените панели на вратата незабавно, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури, люцено, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с вашия общински орган за информация как да изхвърлите правилно уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Отстранете вратата, за да предотвратите затварянето на деца и домашни любимци в уреда.
- **Опаковъчен материал:**

Опаковъчните материали могат да се рециклират. Пластмасовите части са обозначени с международни съкращения, като PE, PS и т.н.

Изхвърлете опаковъчния материал в

предвидените за тази цел контейнери в местното съоръжение за управление на отпадъци.

Инсталация

 **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

Монтаж

 За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

Електрическа инсталация

 **ВНИМАНИЕ!** Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.

 Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава „Безопасност“.

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

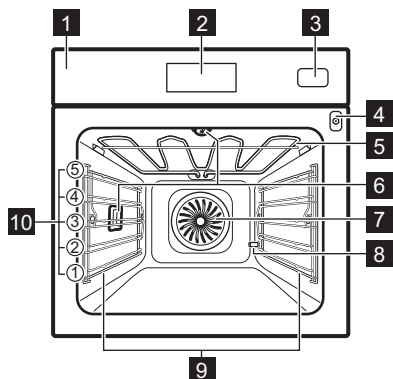
За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

Описание на продукта

Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Резервоар за вода
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагриващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

Акcesoари

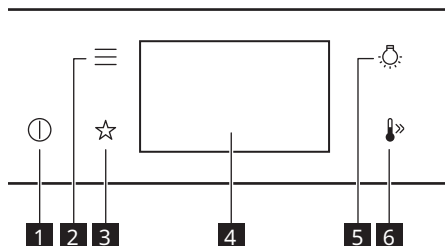
- **Скара** x 1

За съдове за готвене, тави за торти и печене.

- **Тава за печене** x 1
За торти и бисквити.
- **Дълбок тиган за печене и гриловане** x 1
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry: Скара/решетка** x 1
За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. Подходящо за Функция Пара. Максимално количество за зареждане: 5.кг
- **Термосонда** x 1
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи** x 1 комплект
За рафтове и тави.
- **Комплект за готвене с пара** x 1
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна. Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.

Контролен панел

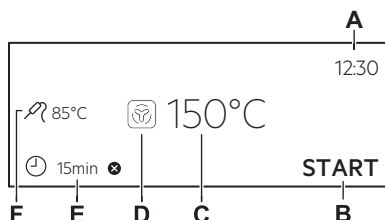
Преглед на контролния панел



1	Вкл. / Изкл. Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
2	Меню Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.
3	Предпочитани Изброява любимите настройки.
4	Екран Показва текущите настройки на уреда.
5	Превключвател за лампичката За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

Екран

Дисплей със зададени функции на бутоните.



- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ / СТОП
- C. температура
- D. Функции нагряване
- E. Таймер
- F. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана	
OK	За потвърждаване на избора / настройката.
<	За връщане едно ниво назад в менюто.
↶	За отмяна на последното действие.
⏻	За включване и изключване на опции.
🔒	Уредът е заключен.
🔔	Звуковата аларма е активирана.
🔔 STOP	Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
🔔	Изскачащо съобщение е активирано само.
⌚	Забавен старт е активирана.
✕	За отмяна на настройката.

- i** Дисплеят показва различни съобщения. Когато се появи прозорец със съобщение, натиснете дисплея, за да продължите.

Преди първа употреба



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана , Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал , Твърдост на водата, Час от денонощието .

Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загреване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Вижте Ежедневна употреба. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

Настройка: Твърдост на водата

Когато включите уреда в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

1. Поставете тестовата хартия в чешмяната вода за около 1 сек. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.
2. Разклатете тестовата хартия, за да премахнете останалата вода.
3. След 1 мин проверете твърдостта на водата в таблицата по-долу.
4. Настройте нивото на твърдост на водата: Меню/Настройки/Настройка/Твърдост на водата.

Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Проверете твърдостта на водата в рамките на 1 мин след тестването.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата със съответното ниво на класификация на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

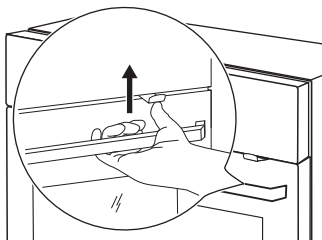
Ниво на твърдост на водата	Тестова хартия
1 - мека	
2 - умерено твърда	
3 - твърда	
4 - много твърда	

Механично заключване за деца

Фурната има монтирана механична защита за деца. Това е заключването на вратата от дясната страна на фурната, под контролния панел.

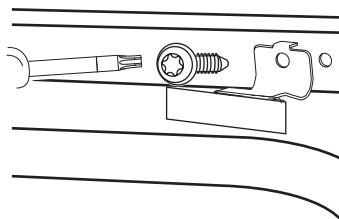
За да отворите вратата на фурната със заключване за деца:

1. Натиснете и задръжте заключването за деца.
2. Дръпнете дръжката на вратата, за да я отворите. Затворете вратичката на фурната, без да натискате защитата за деца.



За да премахнете заключването за деца:

1. Отворете вратичката и извадете заключването за деца с помощта на ключа за защита на деца, предоставен с фурната.
2. Фиксирайте винта назад, след като отстраните заключването за деца.



Ежедневна употреба

⚠ ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Функции нагряване

СТАНДАРТНИ

	Грил За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
	Турбо грил За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огрети и за кафява коричка.

	Горещ въздух/вентилатор. За печене на месо и за печене на кексове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.
	Дълбоко замразени храни Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).
	Традиционно печене За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

	Функция пица За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.
	AirFry Пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене
	Долен нагревател Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.

 Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

СПЕЦИАЛНИ

	Консервиране За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.
	Сушене За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.
	Затопляне на чиния За подгръване на чинии преди сервиране.

	Размразяване За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
	Огретен За ястия като лазаня или запечени картофи. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.
	Бавно готвене Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).
	Поддържане на топлина За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.
	Печене с влажност Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Мощността на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте Ежедневна употреба, Бележки по: Печене с влажност.

ПАРА

	EasySteam Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
---	---

	Възстановяване с пара Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
	Печене на хляб Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
	Втасване на тесто За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.
	Само пара За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитури или риба.
	Висока влажност Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
	Ниска влажност Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.

Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкциите за готвене вижте Полезни съвети, Печене с влажност.

Настройка: Функции нагряване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията нагряване по подразбиране и температурата.
2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.
3. Изберете функцията на нагряване и натиснете OK.
4. Задайте температурата. Натиснете: OK
5. Натиснете: START
Термосонда - можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. Вижте Използване на аксесоари, Сензор за храна.
6. STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
7. Изключете уреда.

Настройка: EasySteam - Функция на затопляне с пара

1. Включете уреда. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
2. Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.

3. Натиснете **OK**. Дисплеят показва настройките на температурата.
4. Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура:
 - a. **Пара за запарване** 50 - 100°C - за приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
 - b. **Пара за задушаване** 105 - 130°C - за приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
 - c. **Пара за нежно запичане** 135 - 150°C - за месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
 - d. **Пара за печене и запичане** 155 - 230°C - за печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
5. Натиснете **OK**.
6. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
7. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 мин. Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет. Съществува риск от

изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.



ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

8. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
 9. Натиснете **START**. Парата се появява след около 2 мин. Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.
 10. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.
 11. Изключете уреда.
 12. Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик.
- Вижте Грижа и почистване, Изпразване на контейнера.
13. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода.
 14. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.



ВНИМАНИЕ! Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на резервоара за вода.

Меню

Натиснете **≡**, за да влезете в менюто.

Елемент от менюто		Описание
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.

Подменю за: Почистване

Подменю	Описание
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от резервоара за вода след използване на функциите за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване С Пара Plus	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.

Подменю	Описание
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

Подменю за: Опции

Подменю	Описание
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайното включване.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загревяне. Оpcionията е възможна само за някои от функциите за затопляне.
Напомняне За Почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за ①.
Сила на звук, сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.

Подменю	Описание
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

Сервиз

Подменю	Описание
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е

снабдено с подходяща настройка. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Допълнителни функции

Предпочитани ☆

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например функция нагряване и време за готвене.

1. Включете уреда.
 2. Изберете предпочитаната функция.
 3. Натиснете .
 4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.
 5. Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
 6. Натиснете OK.
-  - натиснете, за да нулирате настройката.
-  - натиснете, за да отмените настройката.

Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функция за затопляне.
3. ☆, 🔒 - натиснете едновременно, за да включите функцията.
- ☆, 🔒 - натиснете едновременно, за да изключите функцията.

Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
 2. Натиснете: .
 3. Изберете Опции / Защита за деца.
 4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.
 5. Изключете уреда.
- Защита за деца е активиран.

Достъп до: Таймер и лампата е налична.

За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

За да деактивирате тази функция, повторете горните стъпки.

Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Ако възнамерявате да пуснете функцията за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте Функции на часовника.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване.

Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

Функции на часовника

Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието.

Функция	Описание
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
	Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва.
	Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.

Функция	Описание
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.

Можете да изберете предпочитаното действие за „Край“, като натиснете

• • • .

4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

Настройка: Забавен старт

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете • • • .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желанния час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Настройка: Време на експлоатация

1. Натиснете .
2. Натиснете • • • .
3. Натиснете: Време на експлоатация.
4. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за работа на основния екран.
5. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.
3. Натиснете **OK**.

Използване на аксесоари



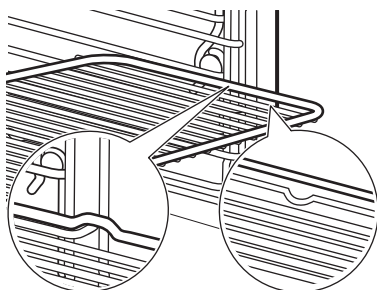
ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са

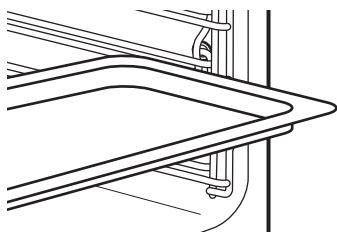
устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява използването на готварски съдове.

Скара/решетка



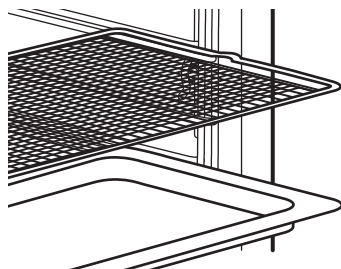
Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

Тава за печене / Дълбока тава



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси. Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

AirFry: Скара/решетка



Поставете AirФрускарата на третото ниво. Поставете отдолу тавата за печене.

Не използвайте AirFry скарата с телескопичните водачи, тъй като мазнината може да направи повърхността им хлъзгава и да намали стабилността на скарата.

Термосонда

Измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка Функция нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
- °F - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загреване на фурната и температурата.

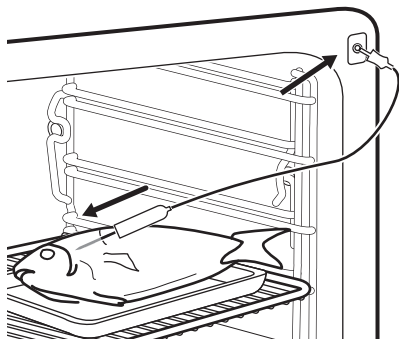
Печене с: Термосонда



ВНИМАНИЕ! Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фуна.

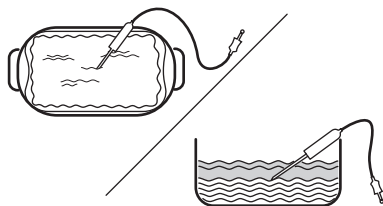
1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне или ястие и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда: **Месо, домашни птици и риба**

Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте Описание на продукта.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. ● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
 - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
 - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
7. Изберете опцията и натиснете неколккратно, **OK** за да отидете на основния екран.
8. Натиснете **START**.
9. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
10. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

Полезни съвети

Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-

долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте Енергийна ефективност.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Акcesoар
	Контейнер (Gastronorm)
	Тегло (кг)
	Позиция на скарата

	Време за готвене (мин)
---	------------------------

Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотразителен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотразителен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотразителна, диаметър 28см

Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25

		°C		
Тартаleti, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	Скара/решетка	160	40 - 55	2
Пандишпанова торта без мазнина ¹⁾	Традиционно печене	Скара/решетка	180	25 - 35	1
Ябълков пай ²⁾	Горещ въздух/вентилатор.	Скара/решетка	160	70 - 90	3
Ябълков пай ²⁾	Традиционно печене	Скара/решетка	180	80 - 100	3
Малки кейкове 20 броя/табла ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене ³⁾	160	25 - 35	3
Малки кейкове 20 броя/табла ¹⁾	Традиционно печене	Тава за печене ³⁾	160	25 - 35	3
Тост ¹⁾⁴⁾	Грил	Скара/решетка	230	1 - 5	4

1) Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.

2) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

3) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.

4) Според: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Печене на няколко нива

			°C		
Малки кейкове 20 броя/табла ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене ²⁾ и универсален тиган	150	30 - 40	2 и 4

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене ²⁾ и Скара/решетка	160	45 - 55	1 и 3

1) Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.

2) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.

Допълнителни готварски рецепти

			°C		
Целувки ¹⁾²⁾	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене ³⁾	100	90 - 180	3
Целувки ¹⁾²⁾	Традиционно печене	Тава за печене ³⁾	100	90 - 180	3

1) Загрейте предварително уреда за 10 минути. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.

2) Използвайте хартия за печене

3) Използвайте тавата за печене с наклона, насочен към вратата.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара

Тестове съгласно EN 60350-1, IEC 60350-1.

Настройте температурата на 100°C.

				
Броколи ¹⁾²⁾	2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	0,3	3	8 - 9
Броколи ¹⁾²⁾	Перфорирано съдържание в съответствие с IEC 60350-1.	макс.	3	10 - 11
Грах, замразен ²⁾	2 x 2/3 комплект за готвене с пара, перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85°C.

1) Загрейте предварително уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.

2) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, с наклон към задната част на вътрешността на фурната.

Допълнителни рецепти с пара

				°C	
Комбинирано ястие на пара (2 порции) ¹⁾	Само пара	Гастронорм 1/2 перфорирани (потамини и броколи) и неперфорирани (солмон)	1 (Салмон) 4 (Броколи и картофи)	100	40 (Картофи) 8 - 10 (Сьом-га) 10 - 12 (Броколи)
Пудинг с карамел (6 порции)	Висока влажност	Кръгли порцеланови съдове на скарата	2	90	35 - 45
Яйчен крем	Само пара	Гастронорм 1/2 не е перфорирани	2	85	35 - 45
Бял хляб	Печене на хляб	Тава за печене ²⁾	2	180	40 - 50
Пиле ³⁾	Ниска влажност	Скара/решетка	2	200	60 - 70

1) Поставете една след друга съставките във фурната в подходящия момент, така че всички компоненти да се сготвят едновременно. Можете да пригответе две порции в едно и също време.

2) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

3) Поставете тавата за печене на първата позиция на рафта, за да се събира капещата мазнина.

Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете

вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

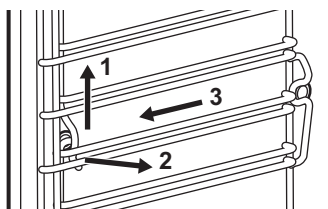
Аксесоари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепащите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
4. Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

Почистване С Пара

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари и подвижни опори на скари.
3. Почистете долната част на вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратата с мека кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
4. Напълнете резервоара за вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
5. Изберете: Меню/Почистване.

Опция	Описание
Почи- стване С Пара	Леко почистване Времетраене: 30 мин

Почи-
стване С
Пара Plus

Нормално почи-
стване
Напръскайте въ-
трешността с по-
чистващ препарат.
Времетраене: 75
мин

6. Натиснете START . Следвайте инструкциите на дисплея. Когато почистването приключи, прозвучава сигнал.
7. Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.
8. Изключете уреда.
9. Когато уредът изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.
10. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността на фурната изсъхне.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване С Пара Plus.

Отстр. на котл. камък

Използвайте я, за да отстраните котления камък от парната система.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Уверете се, че резервоарът за вода е празен. Вижте Грижа и почистване, Изпразване на контейнера.
Времетраене на първата част: около 100 мин
4. Изберете: Меню / Почистване / Отстр. на котл. камък.
5. Поставете грила/съда за печене на първата позиция на скарата.

6. Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във резервоара за вода.
7. Напълнете останалата част от резервоара за вода със 700 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
8. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.

Времетраене на втората част: около 35 мин

9. Напълнете резервоара за вода с 950 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщението.
10. Когато функцията приключи, извадете грила/съда за печене.
11. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
12. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа.
13. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик в уреда, дисплеят подканя да повторите процедурата.

Напомняне за отстраняване на котлен камък

Уредът предоставя две напомняния за отстраняване на котлен камък.

Напомнянето за отстраняване на котлен камък не може да бъде деактивирано.

- Леко напомняне - препоръчва Ви да отстраните котления камък от уреда.
- Силно напомняне - задължава Ви да отстраните котления камък от уреда. Ако не отстраните котления камък от уреда, когато е включено силното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

Изплакване

Използвайте за почистване на системата за пара след честа употреба на функциите за пара.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
 2. Извадете всички аксесоари от фурната.
 3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
 4. Напълнете резервоара за вода с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
 5. Изберете: Меню / Почистване / Изплакване.
- Времетраене:** около 30 мин
6. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
 7. Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Изберете: Меню / Почистване / Сушене.
4. Следвайте инструкцията на дисплея.

Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите уреда.

Натиснете „ДА“ за изсушаване на уреда.

Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от резервоара за вода.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.

3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
4. Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера.

Времетраене: 6 мин

5. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
6. Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

 Когато тази функция работи, лампата изгасва.

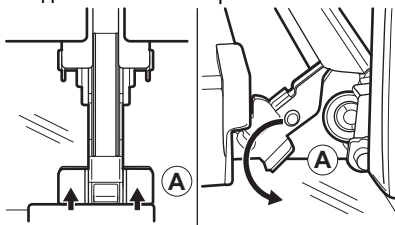
Премахване и монтаж на вратичката

Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

 **ВНИМАНИЕ!** Вратичката е тежка.

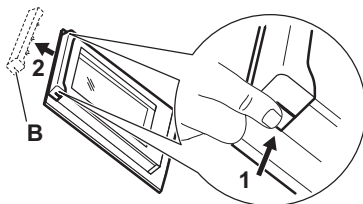
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.

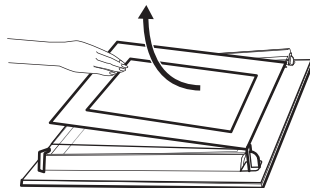


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.

6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



10. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

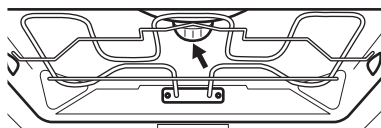
Смяна на лампата

 **ВНИМАНИЕ!** Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



2. Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.

3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

Странична лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете лявата опора на скарата.

Отстраняване на неизправности



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Как да постъпите, ако...

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте Функции на часовника.
	Вратата не е добре затворена.
	Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
	Защита за деца е активиран.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте Грижа и почистване.
i Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.	

Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми. Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център.

Код и описание	Корекция
F102 - вратата не е напълно затворена или заключването на вратата е счупено.	Затворете вратата. Включете и изключете уреда.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):	
Номер на продукт (PNC):	
Сериен номер (S.N.):	

Технически данни

Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	478 мм 356 мм 414 мм
Зона на тавата за печене	1424 cm ²	
Горен нагриващ елемент	- W	
Долен нагриващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	

Пръстен	2400 W
Обща класификация	3500 W
Напрежение	220 - 240 V
Честота	50 Hz
Брой функции	23

Енергийна ефективност

Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	IKEA
Идентификация на модела	FRILLESBO 406.002.84
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	36.5 кг
Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.	

Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин
Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.	

Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загревайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа  . Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

Гаранция от IKEA

Ако желаете да предявите гаранционна претенция за продукта

или да получите продуктова поддръжка



Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на IKEA. Връзка към портала за самообслужване или телефонен номер ще намерите на www.IKEA.com.

За да обработим заявката ви за сервизно обслужване чрез портала за самообслужване и за по-лесно намиране на информация за продукта или свързаните с него резервни части, ви препоръчваме да запишете номера на артикула на IKEA (8 цифри) и серийния номер от етикета на продукта.

ЗАПАЗЕТЕ ДОКУМЕНТА ЗА ПОКУПКА/ ДОСТАВКА!

Той е доказателство за покупката и без него гаранцията няма да бъде валидна. Касовата бележка съдържа също името и номера на артикула на IKEA (8 цифри) за всеки закупен уред.

Преди да се свържете с нас, прочетете внимателно техническата документация, доставена с уреда.

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	37	Korištenje pribora	51
Sigurnosne upute	39	Savjeti i preporuke	53
Instalacija	41	Održavanje i čišćenje	56
Opis proizvoda	42	Rješavanje problema	60
Upravljačka ploča	42	Tehnički podaci	61
Prije prve upotrebe	43	Energetska učinkovitost	61
Svakodnevna uporaba	45	Briga o okolišu	63
Dodatne funkcije	49	IKEA Jamstvo	63
Funkcije sata	50		

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem za buduće potrebe.

Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.

- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije obavljanja bilo kakvog održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Koristite samo senzor za hranu koji je preporučen za ovaj uređaj.

Sigurnosne upute

Instalacija

 **UPOZORENJE!** Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Električni priključak

 **UPOZORENJE!** Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.

- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.

Primjena

 **UPOZORENJE!** Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Koristite samo dodatke dostavljene uz ovaj uređaj koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

Kuhanje na pari

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija uključena. Para se može ispustiti.

- Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon kuhanja na pari.

Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od loma staklenih ploča.
- Ako su staklene ploče vrata oštećene, odmah ih zamijenite. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Redovito provjeravajte da na proizvodu nema znakova kvarenja koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom, poput pukotina, mjehurića, delaminacije, skupljanja, ljepljivosti, korozije ili drugih vidljivih promjena u teksturi ili izgledu. Slijedite upute za čišćenje i njegu kako biste spriječili propadanje.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

Unutarnje osvjtljenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjtljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

Zbrinjavanje



UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju proizvoda kontaktirajte svoje općinske vlasti.

- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zaglave unutar uređaja.
- **Ambalaža:**
Ambalaža se može reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama kao što su PE, PS, itd. Ambalažu odložite u spremnike za tu namjenu u lokalnom postrojenju za gospodarenje otpadom.

Instalacija



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Sklop



Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

Električna instalacija



UPOZORENJE! Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.



Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

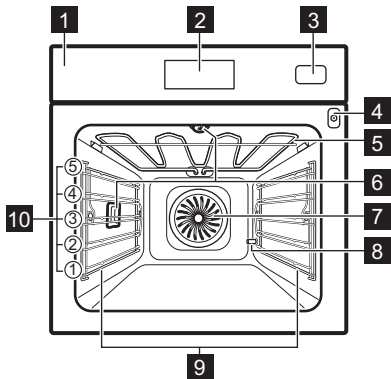
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

Opis proizvoda

Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

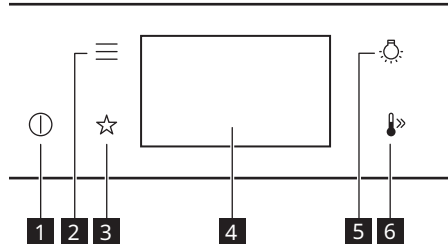
10 Položaji polica

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Posuda za pečenje** x 1
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje** x 1
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **AirFry: Mreža za pečenje** x 1
Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.
Nije prikladno za funkcije s parom.
Maksimalno punjenje: 5.kg
- **Senzor za hranu** x 1
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice** x 1 komplet
Za police i pekače.
- **Komplet za kuhanje na paru** x 1
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.
Komplet za kuhanje na pari odvodi kondenziranu vodu iz hrane tijekom kuhanja na pari. Koristite ga za pripremu povrća, ribe, pilećih prsa. Komplet nije pogodan za hranu kojoj za kuhanje treba voda, npr. riža, palenta, tjestenina.

Upravljačka ploča

Pregled upravljačke ploče

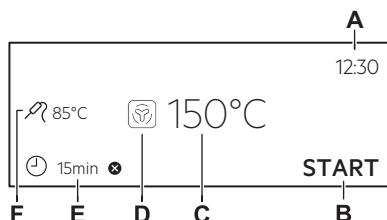


1	Uključeno / Isključeno Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	Izbornik Navodi opcije uređaja i funkcije postavki.
3	Favoriti Navodi omiljene postavke.
4	Zaslon Prikazuje trenutne postavke uređaja.

5	Prekidač za svjetlo Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

Zaslon

Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.



- A. Sat
- B. POČETAK / ZAUSTAVI
- C. Temperatura
- D. Funkcije pećnice
- E. Tajmer
- F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

Indikatori zaslona	
OK	Za potvrdu odabira / postavke.
<	Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.
↶	Za poništavanje posljednje radnje.
☰	Za uključivanje i isključivanje opcija.
🔒	Uređaj je zaključan.
🔔	Uključena je funkcija zvučnog alarma.
🔔 STOP	Uključen je zvučni alarm i funkcija zaustavljanje kuhanja.
🔔	Aktivirana je samo skočna poruka.
🕒	Aktivirana je funkcija Odgođeno pokretanje.
✕	Za poništavanje postavke.

i Na zaslonu se prikazuju razne poruke. Kada se pojavi prozor poruke, pritisnite zaslon za nastavak.

Prije prve upotrebe

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdća vode, Sat.

Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj

može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pogledajte Svakodnevna uporaba. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.

- Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

Postavka: Tvrdća vode

Kad uređaj spajate na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

Upotrijebite testni papir ili kontaktirajte svog opskrbljivača vodom kako biste provjerili razinu tvrdoće vode.

- Stavite testni papir u vodu iz slavine otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.
- Protresite testni papir kako biste uklonili preostalu vodu.
- Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.
- Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdća vode.

Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Provjerite tvrdoću vode unutar 1 min nakon ispitivanja.

Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdća vode.

Tablica prikazuje raspon tvrdoće vode s odgovarajućom razinom klasifikacije vode. Podesite razinu tvrdoće vode prema tablici.

Razina tvrdoće vode	Testni papir
1 - meka	 
2 - srednje tvrda	
3 - tvrda	

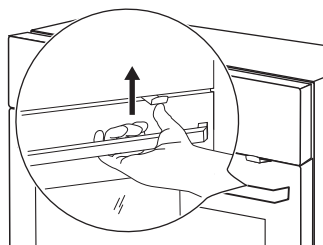
Razina tvrdoće vode	Testni papir
4 - vrlo tvrda	

Mehanička roditeljska zaštita

Pećnica ima ugrađenu mehaničku roditeljsku zaštitu. To je blokada vrata na desnoj strani pećnice, ispod upravljačke ploče.

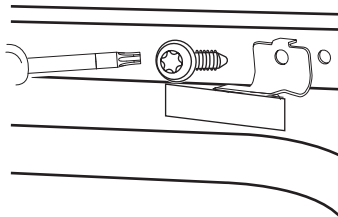
Za otvaranje vrata pećnice s roditeljskom zaštitom:

- Pritisnite i držite roditeljsku zaštitu.
- Povucite ručicu vrata kako bi otvorili vrata. Zatvorite vrata pećnice bez pritiskanja roditeljske zaštite.



Za uklanjanje roditeljske zaštite:

- Otvorite vrata i uklonite roditeljsku zaštitu pomoću torx ključa isporučenog zajedno s pećnicom.
- Nakon uklanjanja roditeljske zaštite pričvrstite vijak natrag.



Svakodnevna uporaba

 **UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

 Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

Funkcije pećnice

STANDARD

	Roštilj Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
	Turbo roštilj Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.
	Vrući zrak Za pečenje mesa i kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.
	Zamrznuta hrana Savršeno za gotova jela (npr. pomfrit, krokete ili proljetne rollice).
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Funkcija za pizzu Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.
	AirFry Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje
	Donji grijač Odaberite ovu funkciju nakon ciklusa kuhanja kako biste po potrebi zarumenili više hrane na dnu. Koristite najnižu razinu police.

POSEBNO

	Konzerviranje Kako biste konzervirali povrće i voće, stavite staklenke u pekač za pecivo napunjen vodom koristeći vatrostalne staklenke s plutom ili poklopcima s navojima jednake veličine. Koristite najniži položaj police.
	Dehidracija Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. Kako bi se omogućio izlaz zraka zasićenog vlagom i bolje sušenje voća, preporučuje se povremeno otvaranje vrata pećnice za vrijeme ciklusa sušenja
	Zagrijavanje tanjura Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
	Odmrzavanje Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
	Au gratin Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pečenje gratina i tamnjenje.
	Sporo pečenje Postupak kuhanja s niskom temperaturom. Savršeno za kuhanje osjetljive hrane (npr. govedine, teteline ili janjetine).

	Održavanje topline Za održavanje topline hrane. Imajte na umu da se neka jela mogu nastaviti kuhati i isušivati dok ih održavate toplima. Po potrebi prekriti posuđe.
	Vlažno pečenje Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala topline. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte Svakodnevna uporaba, Napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

	EasySteam Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.
	Podgrijavanje parom Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
	Pečenje kruha Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
	Dizanje tijesta Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Površinu tijesta prekriti kako biste spriječili sušenje.

	Puna para Za povrće kuhano na pari, priloge ili ribu.
	Visoka vlažnost Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, terina i riba.
	Niska vlažnost Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom površinom.

Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Za upute za kuhanje pogledajte Savjeti i preporuke, Vlažno pečenje.

Postavka: Funkcije pećnice

1. Uključite uređaj. Zaslon prikazuje zadanu funkciju pećnice i temperaturu.
2. Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice .
3. Odaberite funkciju pećnice i pritisnite OK.
4. Postavite temperaturu. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START.

Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. Pogledajte Korištenje pribora, Senzor za hranu.

6. STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.
7. Isključite uređaj.

Postavka: EasySteam - Parnu funkciju pećnice

1. Uključite uređaj. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. Pritisnite . Podesite parnu funkciju pećnice.
3. Pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi:
 - a. **Para za parenje** 50 - 100°C - za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.
 - b. **Para za kuhanje** 105 - 130°C - za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.
 - c. **Para za hrskavost** 135 - 150°C - za meso, složence, punjeno povrće, ribu i gratin. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom koricom. Ako postavite tajmer, funkcija roštilja se automatski uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja, tako da se jelo malo zapeče.
 - d. **Para za pečenje i prženje** 155 - 230°C - za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.
5. Pritisnite OK.

6. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka. Ta količina vode dovoljna je za približno 50 min. Spremnik za vodu ne punite iznad maksimalne razine. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenje namještaja.



UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne sipajte zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol.

8. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. Pritisnite START.
Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad uređaj dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.
10. Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
11. Isključite uređaj.
12. Kako biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu.
Pogledajte Održavanje i čišćenje, Pražnjenje spremnika.
13. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice.
14. Kad je uređaj hladan, posušite unutrašnjost pećnice mekom krpom.



UPOZORENJE! Uređaj je vruć. Postoji rizik od opekline. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.

Izbornik

Pritisnite  za ulazak u izbornik.

Stavka izbornika		Opis
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Opis
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Pražnjenje spremnika	Postupak za uklanjanje zaostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija.
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamena	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Postupak za ispiranje i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Opis
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno je samo za neke funkcije pećnice.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

Podizbornik za: Postavke

Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Tvrdoća vode	Postavlja tvrdoću vode.
Sat	Postavlja trenutačno vrijeme i datum.

Servis

Podizbornik	Opis
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.

Podizbornik	Opis
Resetiraj sve postavke	Vraća na tvorničke postavke

Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od skupa dodatnih funkcija i programa predviđenih za namjenska jela. Svako jelo u ovom podizborniku ima odgovarajuću postavku. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Uđite u Pomoć pri kuhanju.
4. Odaberite jelo ili vrstu hrane.
5. Stavite hranu u uređaj i pritisnite **START**.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Dodatne funkcije

Favoriti ☆

Možete spremati do 3 omiljene postavke, poput funkcije pećnice i vremena pripreme.

1. Uključite uređaj.
 2. Odaberite željenu postavku.
 3. Pritisnite .
 4. Odaberite: Favoriti / Spremi trenutačne postavke.
 5. Pritisnite **+** da biste postavku dodali na popis: Favoriti.
 6. Pritisnite **OK**.
-  - pritisnite da biste resetirali postavku.
-  - pritisnite da biste poništili postavku.

Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice.
3. ☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje uređaja.

1. Uključite uređaj.
 2. Pritisnite .
 3. Odaberite Opcije / Roditeljska zaštita.
 4. Pritisnite kodna slova abecednim redom.
 5. Isključite uređaj.
- Roditeljska zaštita je uključen.
- Pristup: Tajmer a svjetlo je dostupno.

Da biste omogućili uporabu uređaja, pritisnite kodna slova abecednim redom.

Za isključivanje ove funkcije ponovite gornje korake.

Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte Funkcije sata.

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka.

Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

Funkcije sata

Opis funkcija sata

Funkcija	Opis
Tajmer	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimum je 23 h 59 min. Možete postaviti što će se dogoditi kad vrijeme istekne postavljanjem preferiranog: Završetak postupka.
Završetak postupka	Zvučni alarm - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
	Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se isključuje.
	Samo skočna poruka - kada je vrijeme isteklo, na zaslonu se pojavljuje poruka. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
Odgode-no pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.

Funkcija	Opis
Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Funkciju možete uključiti i isključiti. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.

Postavka: Sat

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite: Sat.
3. Postavite vrijeme.
4. Pritisnite OK.

Postavka: Tajmer

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme. Željeni završetak postupka možete odabrati pritiskom na ● ● ●.
4. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon. Kad je preostalo 10 % vremena kuhanja a hrana ne izgleda gotova, možete produljiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

Postavka: Odgođeno pokretanje

1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite .

3. Postavite vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ●.
5. Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. Odaberite željeno vrijeme početka.
7. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Postavka: Tajmer prema gore

1. Pritisnite ⌚.
2. Pritisnite ● ● ●.
3. Pritisnite: Tajmer prema gore.
4. Kliznite ili pritisnite ➡ za prikaz vrijeme trajanja na glavnom zaslonu.

5. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Promjena postavki tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

1. Pritisnite ⌚.
2. Postavite vrijednost tajmera.
3. Pritisnite OK.

Korištenje pribora

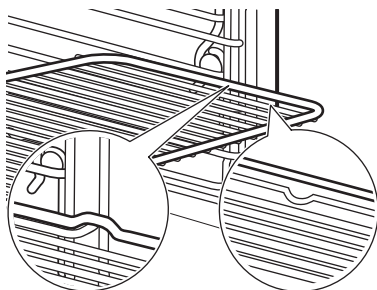


UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Umetanje dodatne opreme

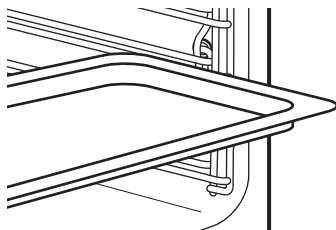
Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



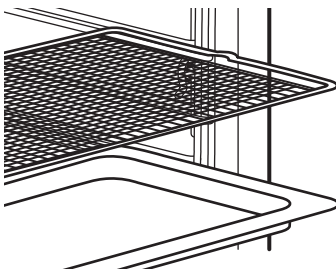
Umetnite mrežu između vodilica nosača police. Uvjerite se da policu dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.

Pekač za pecivo / Duboka plitica



Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police. Postavite pekač za pecivo s nagibom usmjerenim prema stražnjem dijelu pećnice.

AirFry: Mreža za pečenje



Mrežu za pečenje AirFry stavite na treću policu u pećnici. Postavite pekač za pecivo ispod.

Ne koristite mrežu za pečenje AirFry s teleskopskim vodilicama jer ulje može učiniti površinu klizavom i smanjiti stabilnost mreže za pečenje.

Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.
-  - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

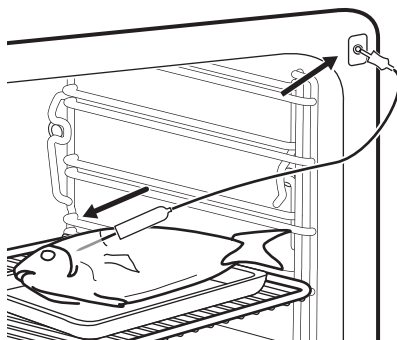
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. Ovisi o količini hrane, funkciji pećnice i temperaturi.

Pečenje s: Senzor za hranu

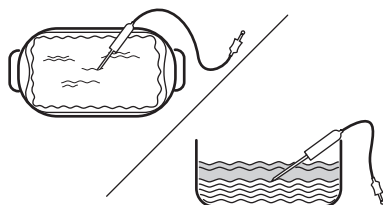
 **UPOZORENJE!** Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice ili jela i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5.  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. • • • - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
 - Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.
 - Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.

7. Odaberite opciju i uzastopno pritisnite OK za prelazak na glavni zaslon.
8. Pritisnite START .
9. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal.

- Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
10. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

Savjeti i preporuke

Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte Energetska učinkovitost.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
	Temperatura
	Dodatna oprema

	Posuda (Gastronorm)
	Težina (kg)
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28 cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26 cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8 cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28 cm

Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

				
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	15 - 25

		°C		
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	15 - 25

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenje na jednoj razini

			°C		
Bezmasni biskvit ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	40 - 55	2
Bezmasni biskvit ¹⁾	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	180	25 - 35	1
Pita od jabuka ²⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	70 - 90	3
Pita od jabuka ²⁾	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	180	80 - 100	3
Mali kolači, 20 po plitici ¹⁾	Vrući zrak	Pekač za pecivo ³⁾	160	25 - 35	3

			°C		
Mali kolači, 20 po plitici ¹⁾	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo ³⁾	160	25 - 35	3
Tost ¹⁾⁴⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	230	1 - 5	4

- 1) Prethodno zagrijte uređaj dok se ne postigne postavljena temperatura. Ne koristite funkciju: Brzo zagrijavanje.
2) 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.
3) Koristite pladanj za pečenje s nagibom okrenutim prema vratima.
4) Prema: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Pečenje na više razina

			°C		
Mali kolači, 20 po plitici ¹⁾	Vrući zrak	Pekač za pecivo ²⁾ i univerzalna posuda	150	30 - 40	2 i 4
Bezmasni biskvit ¹⁾	Vrući zrak	Pekač za pecivo ²⁾ i Mreža za pečenje	160	45 - 55	1 i 3

- 1) Prethodno zagrijte uređaj dok se ne postigne postavljena temperatura. Ne koristite funkciju: Brzo zagrijavanje.
2) Koristite pladanj za pečenje s nagibom okrenutim prema vratima.

Dodatni recepti

			°C		
Puslice ¹⁾²⁾	Vrući zrak	Pekač za pecivo ³⁾	100	90 - 180	3
Puslice ¹⁾²⁾	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo ³⁾	100	90 - 180	3

- 1) Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta. Ne koristite funkciju: Brzo zagrijavanje.
2) Koristite papir za pečenje.
3) Koristite pladanj za pečenje s nagibom okrenutim prema vratima.

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para
Ispitivanja u skladu s EN 60350-1, IEC 60350-1.
Postavite temperaturu na 100°C.

				
Brokula ¹⁾²⁾	2/3 perforirani komplet pare	0,3	3	8 - 9

				
Brokula ¹⁾²⁾	Perforirana posuda u skladu s IEC 60350-1.	maks.	3	10 - 11
Grašak, smrznuti ²⁾	2 x 2/3 perforirani kompleti pare	2 x 1,5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.

1) Zagrijte uređaj dok se ne postigne zadana temperatura. Ne koristite funkciju: Brzo zagrijavanje.

2) Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police, s nagibom prema stražnjem dijelu unutrašnjosti pećnice.

Dodatni recepti za paru

				°C	
Kombinirano jelo za kuhanje na pari (2 porcije) ¹⁾	Puna para	Gastronorm 1/2 perforiran (krumpirići i brokula) i neperforiran (losos)	1 (losos) 4 (brokula i krumpir)	100	40 (krumpira) 8 - 10 (losos) 10 - 12 (brokula)
Puding od karamela (6 porcija)	Visoka vlažnost	Jela na okruglom porculanu na mreži za pečenje	2	90	35 - 45
Jaja na kraljevski način	Puna para	Gastronorm 1/2 neperforirani	2	85	35 - 45
Bijeli kruh	Pečenje kruha	Pekač za pecivo ²⁾	2	180	40 - 50
Piletina ³⁾	Niska vlažnost	Mreža za pečenje	2	200	60 - 70

1) Stavite sastojke u pećnicu jedan za drugim u odgovarajućem trenutku, tako da se svi sastojci ispeku istodobno. Možete pripremiti dvije porcije istodobno.

2) Koristite pekač za pecivo s nagibom usmjerenim prema stražnjem dijelu pećnice.

3) Stavite pekač za pecivo na prvi položaj police u pećnici za sakupljanje masnoće koja kaplje.

Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u

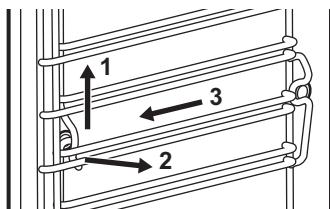
toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. .
2. Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača. .
3. Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
4. Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.



Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

Parno čišćenje

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače police.
3. Dno unutrašnjosti pećnice i unutarnje staklo vrata očistite mekom krpom s toplom vodom i blagim deterdžentom.
4. Napunite spremnik za vodu do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
5. Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

Opcija	Opis
Parno čišćenje	Lagano čišćenje Trajanje: 30 min
Parno čišćenje Plus	Normalno čišćenje Unutrašnjost pećnice poprskajte deterdžentom. Trajanje: 75 min

6. Pritisnite **START**. Slijedite upute na zaslonu.
- Signal se oglašava na kraju čišćenja.
7. Pritisnite bilo koji simbol za isključivanje signala.
8. Isključite uređaj.
9. Kad se uređaj ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.
10. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost pećnice osuši.

 Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

Uklanjanje kamenca

Koristite ga za uklanjanje kamenca iz parnog sustava.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite svu dodatnu opremu iz pećnice.
3. Provjerite je li spremnik za vodu prazan. Pogledajte Održavanje i čišćenje, Pražnjenje spremnika.
Trajanje prvog dijela: oko 100 min
4. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Uklanjanje kamenca.
5. Stavite posudu za roštilj / pečenje na najniži položaj police.
6. U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
7. Ispunite preostali dio spremnika za vodu sa 700 ml vode, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.

8. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca.
Trajanje drugog dijela: oko 35 min
 9. Spremnik za vodu napunite vodom do 950 ml, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
 10. Kad funkcija završi, uklonite posudu za roštilj / pečenje.
 11. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
 12. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom.
 13. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.
- Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca u uređaju ostane ostataka vapenca, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.

Podsjetnik za uklanjanje kamenca

Uređaj pruža dva podsjetnika za uklanjanje kamenca. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne može se isključiti.

- Mekani podsjetnik - preporučuje vam uklanjanje kamenca iz uređaja.
- Tvrdi podsjetnik - obavezuje vas da uklonite kamenac iz uređaja. Ako iz uređaja ne uklonite kamenac kada je tvrdi podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena.

Ispiranje

Koristite za čišćenje parnog sustava nakon česte uporabe parnih funkcija.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Duboku posudu postavite na prvi položaj police.
4. Napunite spremnik za vodu vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
5. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje.
Trajanje: oko 30 min
6. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
7. Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.



Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

Sušenje

Koristite ga za sušenje unutrašnjosti pećnice nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice ili čišćenja parom.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Sušenje.
4. Slijedite uputu na zaslonu.

Podsjetnik za sušenje

Nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice, na zaslonu se prikazuje napomena da se uređaj osuši.

Pritisnite DA za sušenje uređaja.

Pražnjenje spremnika

Koristite je nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice kako biste uklonili preostalu vodu iz spremnika za vodu.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Duboku posudu postavite na prvi položaj police.
4. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Pražnjenje spremnika.

Trajanje: 6 min

5. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
6. Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.



Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

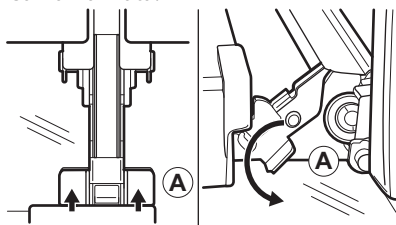


UPOZORENJE! Vrata su teška.

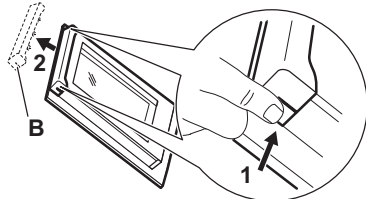


OPREZ! Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

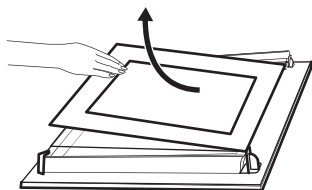
1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Potpuno otvorite vrata.
3. Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.



4. Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).
5. Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
6. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
7. Uхватite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili košču.



8. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
9. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



10. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu

ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

Provjerite jesu li staklene ploče umetnute u ispravnom položaju, jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

Zamjena žarulje

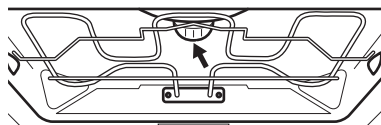


UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



2. Skinite metalni prsten i očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite metalni prsten na stakleni poklopac i instalirajte ga.

Bočno svjetlo

1. Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji.
2. Za uklanjanje poklopca koristite Torx 20 odvijač.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
6. Vratite lijevu vodilicu za police.

Rješavanje problema



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti ako ...

Opis problema	Uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.
Uređaj se ne zagrijava.	Sat nije postavljen. Za postavljanje sata pogledajte Funkcije sata.
	Vrata nisu pravilno zatvorena.
	Osigurač je pregorio. Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
	Roditeljska zaštita je uključen.
Svjetlo je isključeno.	Žarulja je pregorjela. Zamijenite žarulju. Za pojedinosti pogledajte Održavanje i čišćenje.
 Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.	

Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U donjoj tablici možete pronaći popis problema. Kada se sljedeća poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravan podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Kodovima i opisima	Rješenje
F102 - vrata nisu potpuno zatvorena ili je brava na vratima slomljena.	Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj.
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):	
Broj proizvoda (PNC):	
Serijski broj (S.N.):	

Tehnički podaci**Tehnički podaci**

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	478 mm 356 mm 414 mm
Područje posude za pečenje	1424 cm ²	
Gornji grijač	- W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	2300 W	
Prsten	2400 W	
Ukupna ocjena	3500 W	
Napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 Hz	
Broj funkcija	23	

Energetska učinkovitost**List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014**

Naziv dobavljača	IKEA
Identifikacija modela	FRILLESBO 406.002.84
Indeks energetske učinkovitosti	61.9

Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Zapremina	70 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	36.5 kg
Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.	

Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min
Uređaj testiran prema: EN 50564.	

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

Ako se uključi program s odabirom Trajanje , a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se

pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

Briga o okolišu

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

IKEA Jamstvo

Ako želite ostvariti jamstvo za svoj proizvod ili dobiti pomoć oko proizvoda



Molimo vas da se obratite IKEA korisničkoj službi; poveznicu na portal za samoposluživanje ili telefonski broj možete pronaći na www.IKEA.com.

Kako biste na portalu popunili zahtjev za servisom i lakše pronašli informacije o svom proizvodu ili rezervnim dijelovima za proizvod, molimo vas da zabilježite broj IKEA artikla (8 znamenki) i serijski broj na naljepnici proizvoda.

SAČUVAJTE DOKUMENTACIJU O KUPNJI / ISPORUCI!

Oni su dokaz kupnje i bez njih jamstvo se neće uvažiti. Na računu je naveden naziv i broj IKEA artikla (8 znamenki) za svaki kupljeni uređaj

Pažljivo pročitajte tehničke dokumente koje ste dobili s uređajem prije nego što nam se obratite.

Obsah

Bezpečnostní informace	64	Používání příslušenství	78
Bezpečnostní pokyny	66	Tipy a rady	80
Instalace	68	Čištění a údržba	83
Popis výrobku	69	Odstraňování závad	87
Ovládací panel	70	Technické údaje	88
Před prvním použitím	71	Energetická účinnost	89
Denní používání	72	Poznámky k ochraně životního prostředí	90
Doplňkové funkce	76	Záruka IKEA	90
Funkce hodin	77		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.

- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před jakoukoliv údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

Bezpečnostní pokyny

Instalace

⚠ VAROVÁNÍ! Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí

výměnu provést námi autorizované servisní středisko.

- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

Použitje

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.

- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno vnitřku spotřebiče,
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Používejte pouze příslušenství dodané s tímto spotřebičem nebo doporučené výrobcem.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým

panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

Vaření v páře

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k uvolnění páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obrat se na autorizované servisní středisko.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršťení, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Používejte pouze originální náhradní díly.

Likvidace



VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dvířka, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.
- **Obalový materiál:**
Obalový materiál je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS atd. Obalové materiály zlikvidujte v kontejnerech dodaných k tomuto účelu ve vašem místním zařízení pro nakládání s odpady.

Instalace



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Montáž



Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

Elektrická instalace



VAROVÁNÍ! Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

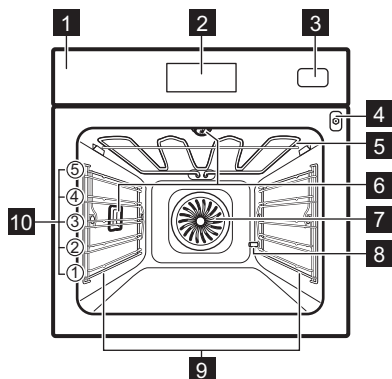
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1
maximálně 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

Popis výrobku

Celkový pohled



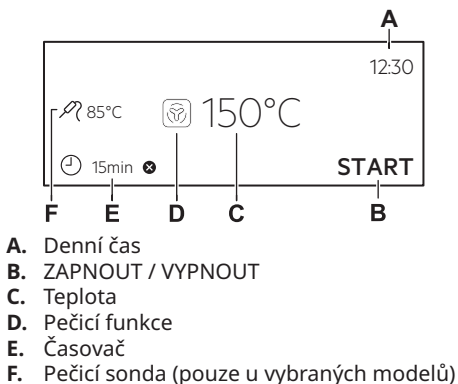
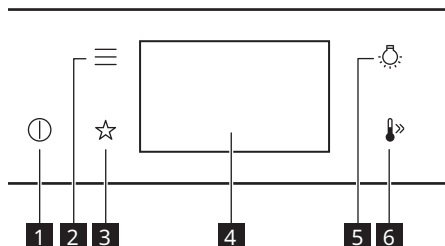
- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Nádržka na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

Příslušenství

- **Tvarovaný rošt x 1**
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení x 1**
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech x 1**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **AirFry: Tvarovaný rošt x 1**
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Není vhodné pro parní funkce. Maximální množství prádla: 5.kg
- **Pečicí sonda x 1**
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy x 1 sada**
Pro rošty a plechy.
- **Sada pro vaření v páře x 1**
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny. Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.

Ovládací panel

Přehled ovládacího panelu



1	Zapnout / Vypnout Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka Uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení.
3	Oblíbené Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

Displej

Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

Ukazatele na displeji	
OK	K potvrzení volby/nastavení.
<	K návratu o jednu úroveň v nabídce.
↶	K vrácení posledního úkonu.
⏻	K zapnutí a vypnutí funkcí.
🔒	Spotřebič je uzamčen.
🔔	Funkce zvukového signálu je zapnutá.
🔔 STOP	Funkce zvukového signálu a ukončení přípravy je zapnutá.
🔔	Je zapnutá pouze vyskakovací zpráva.
🕒	Odložený start je zapnutá.
✕	Ke zrušení nastavení.



Na displeji se zobrazují různé zprávy. Když se zobrazí okno se zprávou, pokračujte stisknutím displeje.

Před prvním použitím



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímáteelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Viz Denní používání. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákná namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjímáteelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

Nastavení: Tvrdost vody

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte zadat stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír nebo tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

1. Zkušební papír vložte do kohoutkové vody přibližně na 1 sek. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.
2. Protřepejte testovací papír, abyste odstranili zbývající vodu.
3. Po 1 min zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.
4. Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody. Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Do 1 min po testování zkontrolujte tvrdost vody.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody s odpovídající klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

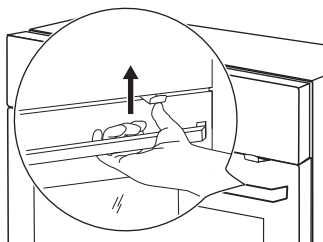
Stupeň tvrdosti vody	Zkušební papír
1 – měkká	
2 – středně tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – velmi tvrdá	

Mechanická dětská bezpečnostní pojistka

V troubě je nainstalována dětská bezpečnostní pojistka. Jedná se o zámek dvířek umístěný pod ovládacím panelem na pravé straně trouby.

Otevření dvířek trouby s dětskou pojistkou:

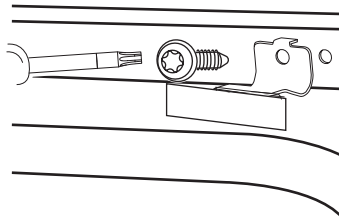
1. Zatlačte a podržte dětskou bezpečnostní pojistku.
2. Zatažením za držadlo dvířek dvířka otevřete. Zavřete dvířka trouby bez stisknutí dětské pojistky.



Odstranění dětské pojistky:

1. Otevřete dvířka a vyjměte dětskou pojistku pomocí klíče torx dodávaného s troubou.

2. Po odstranění dětské pojistky připevněte šroub zpět.



Denní používání



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pečicí funkce

STANDARDNÍ

	Gril Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
	Turbo gril K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Pravý horký vzduch K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.
	Mražené potraviny Ideální pro hotová jídla (např. hranolky, kroketky nebo jarní závitky).
	Horní/spodní ohřev K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.

	Pizza K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.
	AirFry Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru
	Spodní ohřev Tuto funkci zvolte po dokončení přípravy, pokud je potřeba dopéct jídlo zespodu dozlatova. Použijte nejnižší úroveň roštu.



Během některých pečicích funkcí se při teplotě nižší než 80 °C může osvětlení automaticky vypnout.

SPECIALITY

	Zavařování Chcete-li zavařit zeleninu a ovoce, vložte zavařovací sklenice do plechu na pečení naplněného vodou. Použijte žáruvzdorné sklenice s bajonetovými nebo šroubovacími uzávěry stejné velikosti. Použijte nejnižší polohu roštu.
--	--

	Sušení K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. Aby mohl vlhký vzduch uniknout a ovoce se lépe usušilo, doporučuje se během sušení občas otevřít dvířka trouby.
	Ohřev talířů K předehřátí talířů k servírování.
	Rozmrazování K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Gratinované pokrmy Pro pokrmy jako lasagne nebo zapéčené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
	Nízkoteplotní pečení Příprava jídla při nízké teplotě. Je ideální k přípravě choulolistivých potravin (např. hovězího, telecího nebo jehněčího).
	Uchovat teplé K udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.
	Vlhký horkovzduch Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace viz Denní používání, Poznámky k: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

	EasySteam Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
	Regenerace Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
	Pečení chleba Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
	Kynutí těsta K urychlení kynutí těsta. Povrch těsta zakryjte, aby nevysychalo.
	Vaření v páře K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře.
	Vysoká vlhkost Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terine a ryby.
	Nízká vlhkost Funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídla z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign

(podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014).
Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení viz Tipy a rady, Vlhký horkovzduch.

Nastavení: Pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce a teplota.
2. Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
3. Zvolte pečicí funkci a stiskněte OK.
4. Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK.
5. Stiskněte tlačítko START.
Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Viz Používání příslušenství, Pečicí sonda.
6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
7. Vypněte spotřebič.

Nastavení: EasySteam – Parní pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
2. Stiskněte . Nastavte parní pečicí funkci.
3. Stiskněte OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
4. Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě:
 - a. **Pára pro parní přípravu** 50 - 100°C – pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
 - b. **Pára pro dušení** 105 - 130°C – k pečení dušeného a restovaného masa nebo ryb, chleba a drůbeže a také tvarohových koláčů a dušených/ zapékaných jídel.

- c. **Pára pro křupavou kůrku** 135 - 150°C – na maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
 - d. **Pára pro pečení** 155 - 230°C – k pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravě zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
5. Stiskněte OK.
 6. Stisknutím krytu nádržky na vodu ho otevřete.
 7. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 min.
Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.



VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

8. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
9. Stiskněte START.
Pára se objeví po zhruba 2 min. Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.

10. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
11. Vypněte spotřebič.
12. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.

Viz také Čištění a údržba, Vyprázdnění zásobníku.

13. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody.
14. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte vnitřek trouby pomocí měkkého hadříku.

⚠ VAROVÁNÍ! Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

Nabídka

Stisknutím  vstupte do nabídky.

Položka nabídky		Popis
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazí verzi softwaru a konfiguraci.

Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Popis
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývajících po použití parních funkcí.

Dílčí nabídka	Popis
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku na vodu po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Popis
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Připomínka Čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

Dílčí nabídka pro: Nastavení

Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

Obsluha

Dílčí nabídka	Popis
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka se skládá ze sady doplňkových funkcí a programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Automatická váha.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Stiskněte . Zadejte Podporované Vaření.
4. Zvolte pokrm nebo druh jídla.
5. Vložte potraviny do spotřebiče a stiskněte START.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Doplňkové funkce

Oblíbené ☆

Můžete uložit až 3 ze svých oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce a doba přípravy.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte upřednostňované nastavení.
3. Stiskněte .
4. Vyberte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
5. Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
6. Stiskněte OK.

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Současným stisknutím ☆ a  zapněte funkci.

Současným stisknutím ☆ a 🔌 vypnete funkci.

Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Zvolte Funkce / Dětská bezp. pojistka.
4. Stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.
5. Vypněte spotřebič.

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Přístup k: K dispozici je Časovač a osvětlení.

Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

Funkci vypnete zopakováním výše uvedeného postupu.

Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení,

spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz Funkce hodin.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení.

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

Funkce hodin

Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	K nastavení délky přípravy jídla. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Co se stane, když uplyne čas, můžete nastavit nastavením preferovaného: Ukončit akci.

Funkce	Popis
Ukončit akci	Zvukový signál – po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
	Zvukový signál a ukončení pečení – po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.

Funkce	Popis
Prodloužení doby pečeni	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Funkci můžete zapnout a vypnout. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

Nastavení: Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte OK.

Nastavení: Časovač

1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte čas.

Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím ● ● ● .

4. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka. Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu

přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci. Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Nastavení: Odložený start

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte dobu přípravy.
4. Stiskněte ● ● ● .
5. Stiskněte: Odložený start.
6. Zvolte požadovaný čas spuštění.
7. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Nastavení: Časovač

1. Stiskněte .
2. Stiskněte ● ● ● .
3. Stiskněte: Časovač.
4. Posunutím nebo stisknutím  zobrazíte dobu provozu na hlavní obrazovce.
5. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte .
2. Nastavte hodnotu časovače.
3. Stiskněte OK.

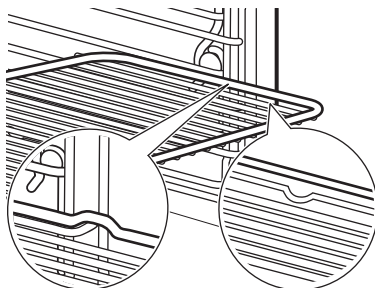
Používání příslušenství

 **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vkládání příslušenství

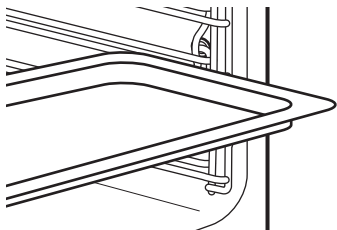
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



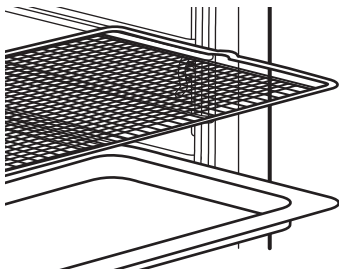
Rošt vložte mezi vodící lišty drážek roštů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč



Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

AirFry: Tvarovaný rošt



Vložte tvarovaný rošt AirFry do třetí polohy roštu. Vespod umístěte plech na pečení.

Tvarovaný rošt AirFry nepoužívejte s teleskopickými výsuvy, protože jejich povrch by mohl být vlivem oleje kluzký a stabilita tvarovaného roštu by se snížila.

Pečicí sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
- $\mathcal{N}$ – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, pečicí funkci a teplotě.

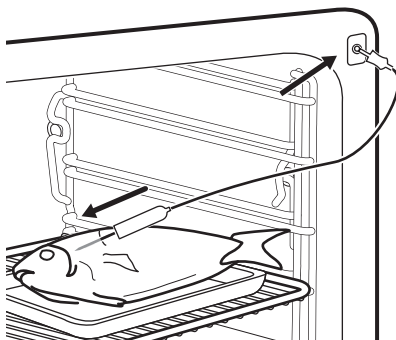
Pečení s: Pečicí sonda

VAROVÁNÍ! Pečicí sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holými rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo pokrm a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sondu do pokrmu:

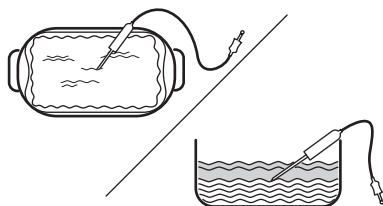
Maso, drůbež a ryby

Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékané misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékané misky.



4. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku.

Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5. – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
6. – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:

- Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
- Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.

7. Zvolte funkci a opakovaným stiskem OK přejděte na hlavní obrazovku.

8. Stiskněte START.

9. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

Tipy a rady

Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy potravin.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie viz Energetická účinnost.

Symboły použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství
	Nádoba (Gastronorm)

	Hmotnost (kg)
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlčují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28 cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26 cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8 cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28 cm

Vlhký horkovzduch

Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křeh- kého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

Informace pro zkušebny

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečení na jedné úrovni

			°C		
Piškotový koláč bez tu- ku ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	40 - 55	2
Piškotový koláč bez tu- ku ¹⁾	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	25 - 35	1
Jablečný koláč ²⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	160	70 - 90	3

			°C		
Jablečný koláč ²⁾	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	180	80 - 100	3
Malé koláče, 20 kousků na plech ¹⁾	Pravý horký vzduch	Plech na pečení ³⁾	160	25 - 35	3
Malé koláče, 20 kousků na plech ¹⁾	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení ³⁾	160	25 - 35	3
Topinky ¹⁾⁴⁾	Gril	Tvarovaný rošt	230	1 - 5	4

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

2) 2 formy na pečení umístěné diagonálně (Ø 20 cm). Pravá musí být umístěna více vpředu než levá.

3) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.

4) Podle: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

Pečení na více úrovních

			°C		
Malé koláče, 20 kousků na plech ¹⁾	Pravý horký vzduch	Plech na pečení ²⁾ a univerzální pánev	150	30 - 40	2 a 4
Piškotový koláč bez tu-ku ¹⁾	Pravý horký vzduch	Plech na pečení ²⁾ a Tvarovaný rošt	160	45 - 55	1 a 3

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavenou teplotu. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

2) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.

Další recepty

			°C		
Pusinky ¹⁾²⁾	Pravý horký vzduch	Plech na pečení ³⁾	100	90 - 180	3
Pusinky ¹⁾²⁾	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení ³⁾	100	90 - 180	3

1) Nechte spotřebič 10 minut předehřát. Nepoužívejte funkci: Rychlé zahřátí.

2) Použijte pečicí papír.

3) Umístěte plech na pečení se sklonem ke dvířkům.

Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře

Testy podle EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100°C.

				
Brokolice ¹⁾²⁾	2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	0,3	3	8–9
Brokolice ¹⁾²⁾	Perforované, uzavřené dle IEC 60350-1.	max.	3	10–11
Hrášek, zmražený ²⁾	2 x 2/3 perforovaná sada pro vaření v páře	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.

1) Předehřejte spotřebič, dokud nedosáhne nastavené teploty pomocí nastavení: Rychlé zahřátí..

2) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu se zkosením směrem k zadní části vnitřku trouby.

Další recepty na vaření v páře

				°C	
Kombinovaný pokrm připravený v páře (2 porce) ¹⁾	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, perforovaná (brambory a brokolice) a neperforovaná (losos)	1 (losos) 4 (brokolice a brambory)	100	40 (brambory) 8 - 10 (losos) 10 - 12 (brokolice)
Karamelový pudink (6 porcí)	Vysoká vlhkost	Kulaté porcelánové nádoby na tvarovaném roštu	2	90	35 - 45
Vaječný krém	Vaření v páře	Gastronádoba 1/2, neperforovaná	2	85	35 - 45
Bílý chléb	Pečení chleba	Plech na pečení ²⁾	2	180	40 - 50
Kuře ³⁾	Nízká vlhkost	Tvarovaný rošt	2	200	60 - 70

1) V příslušném čase vložte suroviny jednu po druhé do trouby, aby tak vše bylo připravováno současně. Připravit můžete dvě porce najednou.

2) Použijte plech na pečení se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

3) Umístěte plech na pečení do první polohy roštu, aby se nahromadil odkapávající tuk.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění

Čisticí prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným

v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

- Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákná.

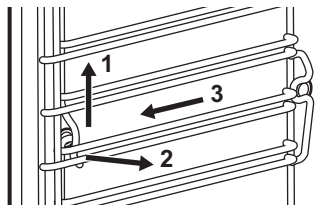
Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákná namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepříslušné příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.
3. Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
4. Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické výsuvy, musí jejich čepy směřovat dopředu.

Čištění párou

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyjměte všechno příslušenství a vyjímátné drážky na rošty.
3. Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvírek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zásobník na vodu naplňte po maximální výšce hladiny, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení.
5. Vyberte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis
Čištění párou	Lehké čištění Trvání: 30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. Trvání: 75 min

6. Stiskněte **START**. Řídte se pokyny na displeji.
 7. Po dokončení čištění zazní zvukový signál.
 8. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.
 9. Vypněte spotřebič.
 10. Jakmile spotřebič vychladne, vysušte jeho vnitřek pomocí měkkého hadříku.
 11. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
-  Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Čištění párou plus.

Odstraňování vod. kamene

Použijte jej k odstraňování vod. kamene z parního systému.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměte veškeré příslušenství.
3. Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. Viz také Čištění a údržba, Vyprázdnění zásobníku.
- Trvání první části:** přibližně 100 min
4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Odstraňování vod. kamene.
5. Vložte hluboký pekáč / plech do první polohy roštu.
6. Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstraňování vod. kamene.
7. Zbývající objem zásobníku na vodu doplňte 700 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
8. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.

Trvání druhé části: přibližně 35 min

9. Zásobník na vodu dolijte 950 ml vody, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
10. Po dokončení funkce hluboký pekáč / plech vyjměte.
11. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
12. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem.
13. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

Pokud ve spotřebiči zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.

Připomínka odstranění vodního kamene

Spotřebič poskytuje dvě připomínky odstranění vodního kamene. Připomínku odstranění vodního kamene nelze deaktivovat.

- Připomínka-doporučení – doporučuje odvápnit spotřebič.
- Důrazná připomínka – vyžaduje odvápnění spotřebiče. Pokud neodstraníte vodní kámen ze spotřebiče, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

Proplachování

Použijte pro čištění parního systému po častém používání funkcí páry.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
 2. Vyměte veškeré příslušenství.
 3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
 4. Zásobník na vodu naplňte vodou po maximální výšce hladiny, dokud nezazní signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
 5. Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování.
- Trvání:** přibližně 30 min
6. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
 7. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.



Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměte veškeré příslušenství.
3. Vyberte: Nabídka / Čištění / Sušení.
4. Řiďte se pokyny na displeji.

Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení spotřebiče.

Stisknutím ANO spotřebič vysušíte.

Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Vyměte veškeré příslušenství.
3. Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
4. Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku.

Trvání: 6 min

5. Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
6. Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.

i Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

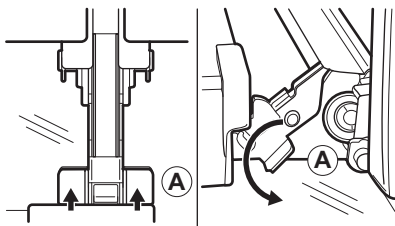
Vyjmutí a instalace dvířek

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

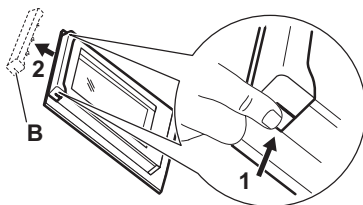
⚠ VAROVÁNÍ! Dvířka jsou těžká.

⚠ POZOR! Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

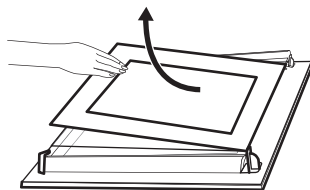
1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Zcela otevřete dvířka.
3. Stiskněte upínací páčky **A** na obou dveřních závěsech.



4. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu: 70°).
5. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby.
6. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.
7. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



8. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
9. Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



10. Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.

Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.

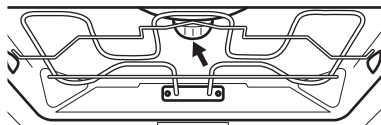
Výměna žárovky

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



2. Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

1. Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
2. Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levou drážku na rošt.

Odstraňování závad



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Co dělat, když...

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Nastavení hodin viz Funkce hodin.
	Dvířka nejsou správně zavřená.
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Podrobnosti viz Čištění a údržba.
① Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.	

Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže. Pokud se tato chybová zpráva nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko.

Kód a popis	Řešení
F102 – dvířka nejsou zcela zavřená nebo je rozbítý zámek dveří.	Zavřete dvířka. Spotřebič vypněte a zapněte.
F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.):	
Výrobní číslo (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Technické údaje

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	478 mm 356 mm 414 mm
Plocha plechu na pečení	1424 cm ²	
Horní topný článek	- W	
Dolní topný článek	1000 W	
Gril	2300 W	
Okruh	2400 W	
Celkový jmenovitý výkon	3500 W	
Napětí	220 - 240 V	
Frekvence	50 Hz	
Počet funkcí	23	

Energetická účinnost

List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	FRILLESBO 406.002.84
Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	36,5 kg
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.	

Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.	

Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude

pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení

teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Záruka IKEA

Pokud chcete uplatnit záruku na výrobek nebo k němu získat podporu



Obrátte se na zákaznickou podporu IKEA. Odkaz na samoobslužný portál nebo telefonní číslo najdete na webu www.IKEA.com.

Důrazně doporučujeme si poznamenat číslo výrobku IKEA (8 číslic) a sériové číslo na štítku výrobku, abyste mohli požádat o servis na samoobslužném portálu a snáze našli informace o výrobku nebo o náhradních dílech k němu.

USCHOVEJTE SI DOKLAD O KOUPI / DODÁNÍ!

Je to váš doklad o koupi a bez něj nebude záruka platná. Na dokladu je rovněž uveden název a číslo výrobku IKEA (8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

Než se na nás obrátíte, přečtěte si pozorně technickou dokumentaci dodanou se spotřebičem.

Sisukord

Ohutusinfo	91	Lisatarvikute kasutamine	106
Ohutusjuhised	93	Nõuanded ja soovitusel	107
Paigaldamine	95	Puhastamine ja hooldus	111
Toote kirjeldus	96	Tõrkeotsing	114
Juhtpaneel	97	Tehnilised andmed	116
Enne esimest kasutamist	98	Energiatõhusus	116
Igapäevane kasutamine	99	Keskkonnaaspektid	117
Lisafunktsioonid	104	IKEA garantii	118
Kella funktsioonid	105		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahju eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.

- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kogemustega töötajale.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit.

Ohutusjuhised

Paigaldamine



HOIATUS! Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Elektriühendus



HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrilandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

Kasutamine



HOIATUS! Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.

- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS! Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus

kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

Auruga toiduvalmistamine



HOIATUS! Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
 - Kui funktsioon on aktiveeritud, olge seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuuma auru.
 - Pärast auruküpsetuse kasutamist olge ukse avamisel ettevaatlik.

Puhastamine ja hooldus



HOIATUS! Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mulgid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Sisevalgustus



HOIATUS! Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

Kõrvaldamine

 **HOIATUS!** Vigastus- või lämbumisoht.

Paigaldamine

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Paigaldamine

 Näpunäiteid ühendamise kohta leiata paigaldusjuhistest.

Elektriühendus

 **HOIATUS!** Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

 Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uks, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.
- **Pakkematerjal:** Pakkematerjal on taaskasutatav. Plastosad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Kõrvaldage pakendimaterjal selleks ettenähtud konteineritesse kohalikust jäätmekäitluskohas.

Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

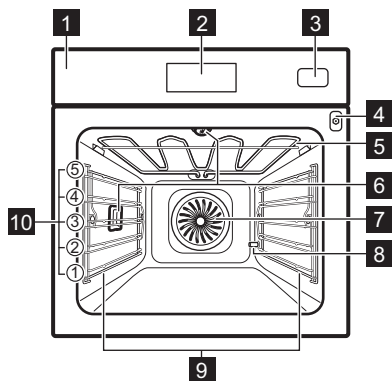
Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



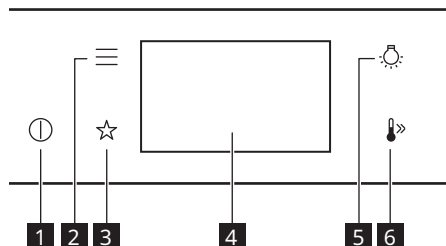
- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veepaak
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakiveemaldi äravoolutoru
- 9 Riililitugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

Lisatarvikud

- **Traatrest** x 1
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat** x 1
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill- / küpsetuspann** x 1
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **AirFry: Traatrest** x 1
Praadimiseks väheste õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Ei sobi aurufunktsioonide jaoks. Maksimaalne kogus: 5. kg
- **Toidutermomeeter** x 1
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid** x 1 komplekt
Restide ja plaatide jaoks.
- **Aurukomplekt** x 1
Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu.
Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.

Juhtpaneel

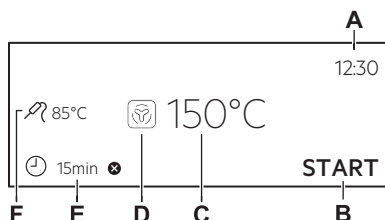
Juhtpaneeli ülevaade



1	Sees / Väljas Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
3	Lemmikud Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Kellaeg
- B. START / STOPP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid	
OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
<	Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
↶	Viimase toimingu tühistamiseks.
☰	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
🔒	Seade on lukus.
🔔	Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.
🛑	Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
🔊	Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
🕒	Viitkäivitus on aktiveeritud.
✕	Seade tühistamiseks.

- ❗ Ekraanil kuvatakse erinevaid teateid. Kui ilmub teateken, vajutage jätkamiseks ekraanil.

Enne esimest kasutamist

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaaeg.

Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Vt jaotist Igapäevane kasutamine. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikroküüdlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoided tagasi oma kohale.

Seaded: Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
 2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
 3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
 4. Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.
- Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse vahemikud koos vastava vee klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

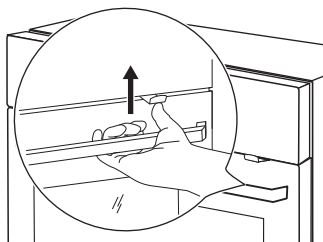
Vee kareduse tase	Testriba
1 - pehme	
2 - mõõdukalt kare	
3 - kare	
4 - väga kare	

Mehaaniline lapselukk

Ahju juurde kuulub mehaaniline lapselukk. See on ukسلukk ahju paremal küljel, juhtpaneeli all.

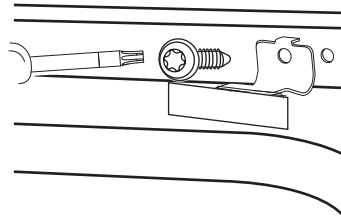
Lapselukuga ahjuukse avamiseks:

1. Vajutage ja hoidke lapselukku üleval.
2. Ukse avamiseks tõmmake selle käepidet. Sulgege ahjuuks ilma lapselukku lükkamata.



Lapseluku eemaldamiseks:

1. avage ahjuuks ja eemaldage lapselukk ahju komplekti kuuluva kruvikeeraja abil.



- 2. Pärast lapseluku eemaldamist keerake kruvi tagasi.**

Igapäevane kasutamine



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Küpsetusrežiimid

TAVALINE

	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	Turbogrill Kontidega suurte liha- või linnuliha tükkide röstimiseks ühel riivila-sandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
	Pöördõhk Liha ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jao-tub kuumus ühtlaselt ahju sise-muses.
	Külmutatud toiduained Sobib suurepäraselt valmistoitu-dele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).

	Ülemine + alumine kuumutus Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Pitsa Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.
	AirFry Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita
	Alumine kuumutus Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.



Mõnede kuumutusfunktsioonidega võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

MUU

	Hoidistamine Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riilistasandit.
	Kuivatamine Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.
	Nõude soojendamine Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
	Sulatamine Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
	Gratineerimine Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
	Küpsetamine madalal t° Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.
	Soojashoidmine Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.

**Niiske küpsetus pöördõhuga**

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateabe saamiseks vt lgapäevane kasutamine, Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AUR

	EasySteam Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Kuumutamine auruga Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
	Leib Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
	Taina kergitamine Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.
	Tugev aurutus Köögiviljade, lisandite või kala aurutamiseks.

	Kõrge niiskus Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatoritide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
	Madal niiskus Funktsioon sobib lihale, linnuliha- le, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.

Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Küpsetusjuhised leiate jaotisest Nõuanded ja soovitused, Niiske küpsetus pöördõhuga.

Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START.
Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt jaotist Lisatarvikute kasutamine, Toidutermomeeter.
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

7. Lülitage seade välja.

Seaded: EasySteam – Auruküpsetusrežiim

1. Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. Vajutage nuppu . Seadke auruküpsetuse režiim.
3. Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätet.
4. Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on oleb seatud temperatuurist:
 - a. **Aur (aurutamiseks)** 50 - 100°C - köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitade aurutamiseks.
 - b. **Aur (hautamiseks)** 105 - 130°C - hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
 - c. **Aur (tulemus õrnalt krõbe)** 135 - 150°C - liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
 - d. **Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)** 155 - 230°C - röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.

5. Vajutage nuppu OK.
6. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 950 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Veekogusest jätkub ligikaudu 50 min. Ärge täitke veepaaki üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

⚠ HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. Lükake veesahtel oma algele kohale.
 9. Vajutage nuppu START .
Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
 10. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
 11. Lülitage seade välja.
 12. Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.
- Vt jaotist Puhastamine ja hooldus , Veepaagi tühjendus.
13. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses.
 14. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

⚠ HOIATUS! Seade on kuum. Eksisteerib põletusoht. Olge veepaagi tühjendamisel ettevaatlik.

Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus	Kirjeldus
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaat-programmid.

Menüü-üksus		Kirjeldus
Puhastamine		Kuvab puhastus-programmid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kirjeldus
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast auru-funktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veepaagist pärast auru-funktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast auru-funktsiooni sagedast kasutamist.

Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kirjeldus
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid ① ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.

Alammenüü	Kirjeldus
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaaja ja kuu-päeva.

Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehasead-ded	Lähtestab tehaseadused.

Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage **START**.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Lisafunktsioonid

Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Valige sobiv seade.
 3. Vajutage nuppu .
 4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
 5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.
 6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Seadke küpsetusrežiim.
 3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.
5. Lülitage seade välja.

Lapselukk on sisse lülitatud. Juurdepääs: Taimer ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Selle funktsiooni väljalülitamiseks korrake ülaltoodud samme.

Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist Kella funktsioonid.

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

Kella funktsioonid

Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaal - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
	Helisignaal ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja.
	Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivit	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke kellaaeg.
Eelistatud lõpetamistoimingut saate valida vajutades ● ● ●.
4. Vajutage OK. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.
Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ●.
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage OK. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .
2. Vajutage nuppu ● ● ●.
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage OK. Korraldage toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu OK.

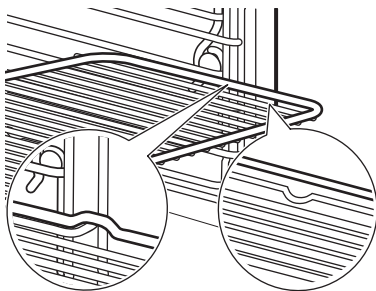
Lisatarvikute kasutamine

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tarvikute sisestamine

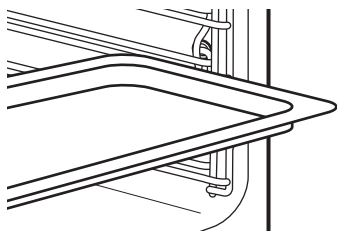
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



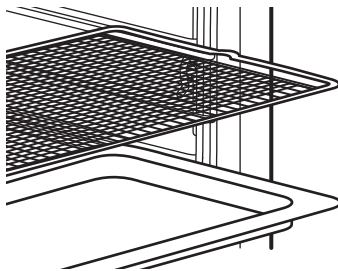
Lükake ahjuplaat restitoe. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

AirFry: Traatrest



Asetage AirFry traatrest kolmandale riulitasandile. Pange küpsetusplaat allapoole.

Ärge kasutage AirFry traatresti koos teleskoopsiinidega, kuna õli võib muuta nende pinna libedaks ja vähendada traatresti stabiilsust.

Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- $^{\circ}\text{C}$ – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25°C kraadi kõrgem.
- ∞ – toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

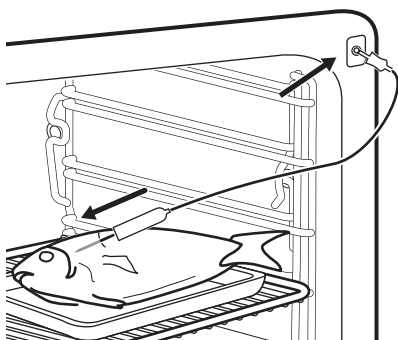
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Ärge kasutage vedelate roogade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

⚠ HOIATUS! Põletusohht, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

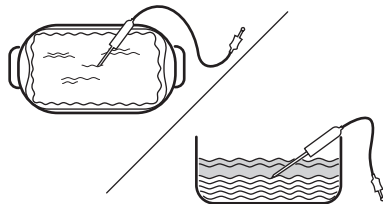
1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim või roog ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse: **Liha, linnuliha ja kala**
Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskosse. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide

peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgserval olevasse pistikupesasse. Vt jaotist Toote kirjeldus.
Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.
5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
 - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
 - Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt OK.
8. Vajutage nuppu START.
9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

Nõuanded ja soovitused

Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud

tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästu näpunäiteid vt
Energiaõhustus.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)
	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava
pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on

parem soojuse neeldumine kui heledat värvi
ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28 cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26 cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8 cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28 cm

Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige
alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0.2 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30

		°C		
Muretainaküpsid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

Teave katseasutustele

Katsed kooskõlas standarditega: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Küpsetamine ühel tasandil

			°C		
Rasvatu keeks ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	160	40 - 55	2
Rasvatu keeks ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	180	25 - 35	1
Õunapirukas ²⁾	Pöördõhk	Traatrest	160	70 - 90	3
Õunapirukas ²⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	180	80 - 100	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ¹⁾	Pöördõhk	Küpsetusplaat ³⁾	160	25 - 35	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat ³⁾	160	25 - 35	3
Röstleib/-sai ¹⁾⁴⁾	Grill	Traatrest	230	1 - 5	4

1) Eelkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

2) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

3) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

4) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Küpsetamine mitmel tasandil

			°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil ¹⁾	Pöördõhk	Küpsetusplaat ²⁾ ja universaalne pann	150	30 - 40	2 ja 4

			°C		
Rasvatu keeks ¹⁾	Pöördõhk	Küpsetus-plaat ²⁾ ja Traa-trest	160	45 - 55	1 ja 3

1) Elkuumutage seadet kuni seatud temperatuuri saavutamiseni. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

2) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

Lisaretseptid

			°C		
Beseed ¹⁾²⁾	Pöördõhk	Küpsetus-plaat ³⁾	100	90 - 180	3
Beseed ¹⁾²⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat ³⁾	100	90 - 180	3

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit. Ärge kasutage funktsiooni: Kiirkuumutus.

2) Kasutage küpsetuspaberit.

3) Asetage küpsetusplaat kaldega ukse poole.

Teave katseasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

				
Brokkoli ¹⁾²⁾	2/3 aurukomplekt perforieritud	0,3	3	8–9
Brokkoli ¹⁾²⁾	Perforeeritud, sisaldub vastavalt standardile IEC 60350-1.	max	3	10–11
Herned, külmutatud ²⁾	2 x 2/3 aurukomplekt perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab tasemeni 85 °C.

1) Elkuumutage seadet kuni määratud temperatuurini, kasutades järgmist seadet: Kiirkuumutus.

2) Asetage küpsetusplaat esimesele riulitasandile niimoodi, et see jääb kaldu ahju tagakülje suunas.

Täiendavad aurureseptid

				°C	
Kombineeritud roa aurutamine (2 portsjonit) ¹⁾	Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforeeritud (kartulid ja brokoli) ning perforeerimata (lõhe)	1 (lõhe) 4 (brokoli ja kartulid)	100	40 (kartulid) 8–10 (lõhe) 10–12 (brokoli)
Karamellipuding (6 portsjonit)	Kõrge niiskus	Ümmargused portselannõud traatrestil	2	90	35 - 45
Munahüüve	Tugev aurutus	Gastronorm 1/2 perforeerimata	2	85	35 - 45
Sai	Leib	Küpsetusplaat ²⁾	2	180	40 - 50
Kana ³⁾	Madal niiskus	Traatrest	2	200	60 - 70

1) Asetage koostisained teineteise järel ahju õigel ajahetkel nii, et mõlemad toiduained saaks valmis samal ajal.

2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

3) Asetage esimesele tasandile küpsetusplaat rasva kogumiseks.

Puhastamine ja hooldus



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada.

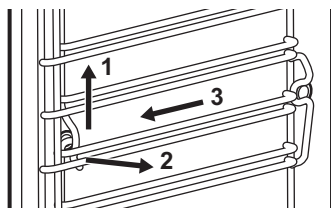
Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake restitoided esiosa külge seinast eemale.
4. Tõmmake toed tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

Puhastamine auruga

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
3. Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
4. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.
5. Valige: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine Kestus: 30 min
Puhastamine auruga PLUS	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit. Kestus: 75 min

6. Vajutage START. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.
7. Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
8. Lülitage seade välja.

9. Kui seade on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.
10. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUS.

Katlakivi eemaldamine

Kasutage seda aurusüsteemi katlakivi eemaldamiseks.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemalda ahjust kõik tarvikud.
3. Veenduge, et veepaak on tühi. Vt jaotist Puhastamine ja hooldus, Veepaagi tühjendus.
Esimese osa kestus: umbes 100 min
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Katlakivi eemaldamine.
5. Pange sügav pann esimesele ahjutasandile.
6. Kallake veepaaki 250 ml katlakivieemaldit.
7. Täitke veepaak ülejäänud osa 700 ml veega, kuni kostab signaal või ekraanile kuvatakse teade.
8. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
Teise osa kestus: umbes 35 min
9. Täitke veepaak 950 ml külma veega, kuni kostub helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.
10. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
11. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
12. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.
13. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

Kui seadmesse jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub ekraanile teade, et toimingut tuleks korrata.

Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seade annab katlakivi eemaldamise kohta kaks meeldetuletust. Katlakivi eemaldamise meeldetuletust ei saa välja lülitada.

- Leebe meeldetuletus – soovib seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
4. Täitke veepaak veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse teade.
5. Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.

Kestus: ligikaudu 30 min

6. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
7. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Valige: Menüü / Puhastamine / Kuivatus.
4. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Kuivatamise meeldetuletus

Pärast aurufunktsiooniga toiduvalmistamist kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Seadme kuivatamiseks vajutage YES (jah).

Veepaagi tühjendus

Kasutage seda pärast auruga küpsetamist, et eemaldada veepaagist sinna jäänud vesi.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus.

Kestus: 6 min

5. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
6. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

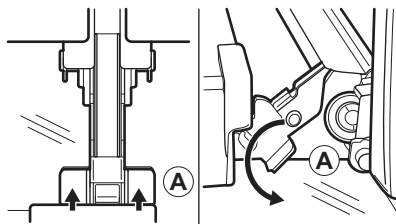
Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

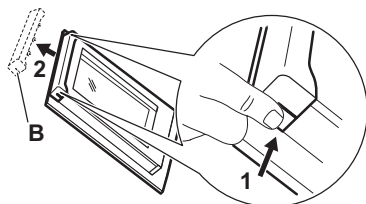
 **HOIATUS!** Uks on raske.

 **ETTEVAATUST!** Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

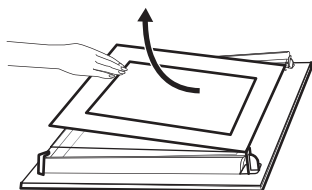
1. Veenduge, et seade on jahtunud.
2. Avage uks täielikult.
3. Lükake kahel uksehangel **A** paiknevad kinnitushoovad täielikult sisse.



4. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudne nurk: 70°).
5. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
6. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
7. Klambri tihendi vabastamiseks vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Võtke ukse klaaspaneelide ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

Lambi vahetamine



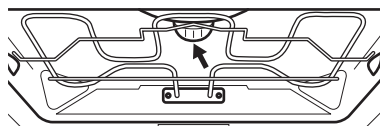
HOIATUS! Elektrilöögi oht.

Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

Tõrkeotsing



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid.
	Seadme uks ei ole korralikult kinni.
	Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
 Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingut. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.	

veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiate allolevast tabelist. Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse-lukk on katki.	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pes-sa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puute-väljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühen-dust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse

avamaisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Model: (MOD.):	
Tootenumbr (PNC):	
Seerianumber (S.N.):	

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemised)	Laius Kõrgus Sügavus	478 mm 356 mm 414 mm
Küpsetusplaadi ala	1424 cm ²	
Ülemine kuumutuselement	- W	
Alumine kuumutuselement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Summaarne nimivõimsus	3500 W	
Pinge	220 - 240 V	
Sagedus	50 Hz	
Funktsioonide arv	23	

Energiatõhusus

Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tunnus	FRILLESBO 406.002.84
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	36.5 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min
Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.	

Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Keskkonnaaspektid

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse kontaineritesse. Aidake

hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära

seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või

pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

IKEA garantii

Toote garantiinõude esitamine või tootetoe hankimine



Võtke ühendust IKEA klienditoega. Iseteeninduse portaali lingi või telefoninumbri leiate aadressilt www.IKEA.com.

Iseteeninduse portaali kaudu hooldustaotluse esitamiseks ning toote või selle juurde kuuluvate varuosade teabe leidmiseks märkige tootel olevalt sildilt üles IKEA artiklinumber (8-kohaline) ja seerianumber.

HOIDKE OSTU-/SAATMISDOKUMENT ALLES!

See on teie ostutõend ja ilma selleta garantii ei kehti. Kviitungil on ka iga ostetud seadme nimi ja IKEA seerianumber (8 numbrit).

Lugege enne meiega ühenduse võtmist hoolikalt oma seadmega kaasasolevat tehnilist dokumentatsiooni.

Tartalom

Biztonsági információk	119	A tartozékok használata	134
Biztonsági utasítások	121	Tanácsok és tippek	136
Üzembe helyezés	123	Ápolás és tisztítás	139
Termékleírás	124	Hibaelhárítás	143
Kezelőpanel	125	Műszaki adatok	144
Az első használat előtt	126	Energiahatékonyság	144
Mindennapi használat	127	Környezetvédelmi tudnivalók	146
További funkciók	132	IKEA jótállás	146
Órafunkciók	133		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.

- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett személy végezheti el.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Csak a készülékhez ajánlott ételérzékelőt használja.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílászélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő szabadulhat fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Csak a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

Gőzöléses főzés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat fel.
 - A gőzzel főzés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Ápolás és tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerrel való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadósság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat!
Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS! Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A termék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Távolítsa el az ajtót, hogy megakadályozza a gyermekek és háziállatok beszorulását a készülékbe.
- **Csomagolóanyag:**
A csomagolóanyag újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket nemzetközi rövidítésekkel, például PE, PS stb. jelölik. Dobja ki a csomagolóanyagot az erre a célra szolgáló tartályokba a helyi hulladékezelő létesítményben.

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Összeszerelés



Az üzembe helyezéshez olvassa el a Szerelési utasításokat.

Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS! Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A sütőt csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

Vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

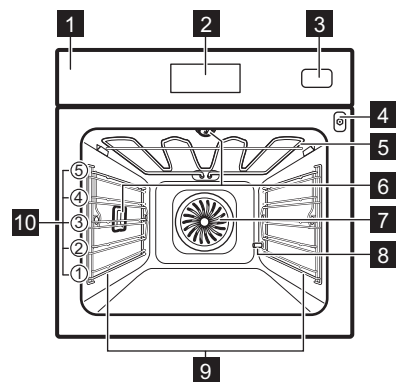
Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

Termékleírás

Általános áttekintés



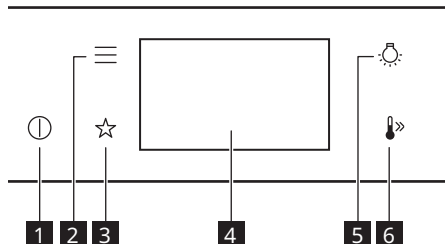
- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Víztartály
- 4** Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

Tartozékok

- **Huzalpolc x 1**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hűssütéshez.
- **Sütő tálca x 1**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsz x 1**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry: Sütőrács x 1**
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Nem felel meg gőzölési funkciókhoz. Maximális töltet: 5 kg
- **Hűshőmérő szenzor x 1**
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősinék x 1 készlet**
Polcok és tálcák számára.
- **Gőzölő készlet x 1**
Egy perforálatlan és egy perforált edény. A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta.

Kezelőpanel

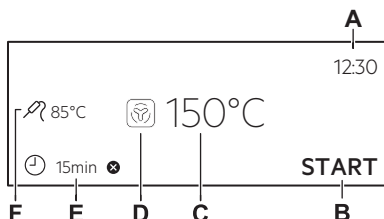
A kezelőpanel áttekintése



1	Be / Ki Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü Felsorolja a készülék kiegészítő funkcióit és beállítási funkcióit.
3	Kedvencek Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors Felfűtés A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors Felfűtés.

Kijelző

Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.



- A. Pontos idő
- B. START / LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő
- F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői	
OK	Választás / beállítás megerősítése.
<	Visszalépés egy szinttel a menüben.
↶	Az utolsó művelet visszavonása.
☰	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
🔒	A készülék zárolva van.
🔔	A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
🔔 STOP	A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
🔔	Csak a felugró üzenet van aktiválva.
🕒	Késleltetett indítás funkció be van kapcsolva.
✕	A beállítás törlése.



A kijelzőn különböző üzenetek jelennek meg. Amikor megjelenik egy üzenetablak, nyomja meg a kijelzőt a folytatáshoz.

Az első használat előtt



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző Fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő/Vízkezelés, Pontos idő.

Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Tekintse meg a Mindennapi használat. Hagyja működni a készüléket 1 óra ideig.
3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

Beállítás: Vízkezelés

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkezelésért.

A vízkezelés meghatározásához használja az indikátorpapírt, vagy forduljon a helyi vízműhöz.

1. Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 mp ideig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
2. A maradék víz eltávolításához rázza fel a tesztpapírt.
3. 1 perc elteltével ellenőrizze a vízkezelésért az alábbi táblázat segítségével.
4. A vízkezelés beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkezelés.

Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A tesztelés perc után ellenőrizze a vízkezelésért 1-en belül.

A vízkezelés szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkezelés.

A táblázat ismerteti a vízkezelési tartományt a hozzá tartozó vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkezelésért a táblázatnak megfelelően.

Vízkezelés szintje	Indikátorpapír
1 – lágy	
2 – mérsékelten kemény	
3 – kemény	
4 – nagyon kemény	

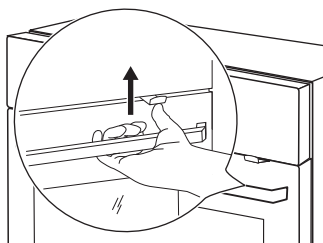
Mechanikus gyermekzár

A sütő mechanikus gyermekzárral van felszerelve. Az ajtózárra a sütő jobb oldalán, a kezelőpanel alatt található.

A sütő kinyitása a gyerekzárral:

1. Nyomja meg és tartsa fel a gyerekzárát.

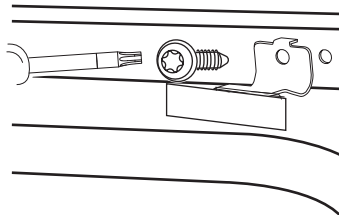
2. Húzza meg a fogantyút az ajtó kinyitásához. Csukja be a sütőajtót a gyerekzár megnyomása nélkül.



A gyerekzár eltávolítása:

1. Nyissa ki az ajtót, és vegye ki a gyerekzárát a sütőhöz mellékelt torx kulccsal.

2. A gyerekzár eltávolítása után szerelje vissza a csavart.



Mindennapi használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

	Grill Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Infrasütés Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok Hűssütéshez és sütemények sütéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsőjében.

	Fagyasztott ételek Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).
	Alsó + felső sütés Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Pizza funkció Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.
	AirFry Étel kevesebb olajban és sütőpapír nélkül történő sütése
	Alsó Sütés Válassza ezt a funkciót a sütési folyamat után, hogy szükség esetén az étel alját jobban megpirítsa. A legalacsonyabb polcszintet használja.

-  Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

	Tartósítás A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonettzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legalsó polcszintet.
	Aszalás Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. Annak érdekében, hogy a nedvességgel telített levegő távozhasson, és a gyümölcs jobban száradhasson, a szárítási folyamat során célszerű időnként kinyitni a sütő ajtaját.
	Edény Melegítés A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
	Kiolvasztás Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Csöben Sütés Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csöben sütéshez és pirításhoz.
	Hőlégbefúvás, Kis Hőfok Alacsony hőmérsékletű ételkészítés. Tökéletes a kényes ételek (pl. marha, borjú vagy bárány) elkészítéséhez.

	Melegen Tartás Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket.
	Konvekciós levegő (nedves) A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További információért lásd: Mindennapi használat, Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

GŐZÖLÉS

	EasySteam A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
	Regenerálódás A gőzzel történő melegítés megátalja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
	Kenyér A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.

	Kelesztés A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. A kiszáradás megelőzése érdekében fedje le a tészta felületét.
	Vital Sütés Zöldsége vagy köreték és halak gőzöléséhez.
	Páratartalom, magas A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
	Páratartalom, alacsony A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik.

Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

A sütési utasításokat lásd: Tanácsok és tippek, Konvekciós levegő (nedves).

Beállítás: Sütőfunkciók

1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.

2. Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: **OK**.
5. Nyomja meg a **START** gombot. Hűshőmérő szenzor – a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. Lásd: A tartozékok használata, Ételérzékelő.
6. **STOP** - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

Beállítás: EasySteam - Gőzölés sütőfunkció

1. Kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. Nyomja meg a **OK** gombot. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ:
 - a. **Gőz gőzöléshez** 50 - 100°C – Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
 - b. **Gőz sütéshez** 105 - 130°C – Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajttorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.
 - c. **Gőz gyenge pirításhoz** 135 - 150°C – Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sülték készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.

d. Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155
- 230°C – Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.

5. Nyomja meg a **OK** gombot.
6. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. Tölts fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (köribelül 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 perc időtartamára elegendő. Ne tölts a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bűtort.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

8. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
 9. Nyomja meg a **START** gombot. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
 10. Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Tölts fel újra a víztartályt.
 11. Kapcsolja ki a készüléket.
 12. A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.
- Lásd Ápolás és tisztítás, Tartály ürítése.
13. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A maradék víz lecsapódhat a sütő belsejében.

14. Amikor a készülék lehűlt, szárítsa meg a sütő belsejét egy puha törölrúhával.



FIGYELMEZTETÉS! A készülék forró. Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

Menü

Nyomja meg a gombot a menübe lépéshez.

Menüpont		Leírás
Előre Programozott Sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szerviz	Megjeleníti a szoftververziót és a konfigurációt.

Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Leírás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Tartály ürítése	A gőzfunkciók használata után visszamaradt víz víztartályból történő eltávolításának menete.
Gőz Tisztítás	Enyhe tisztítás.

Almenü	Leírás
Gőz Tisztítás Plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömlesztés	A gőzfejlesztő rendszer vízkölerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítésének és tisztításának menete a gőzfunkciók gyakori használata esetén.

Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Leírás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.
Gyors Felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás Emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az idő kijelzés formátumának módosítása.

Almenü ehhez: Beállítások

Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ①.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.

Almenü	Leírás
Vízke-ménység	A vízkeménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

Szerviz

Almenü	Leírás
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

Beállítás: Előre Programozott Sütés

Előre Programozott Sütés az almenü további funkciókból és programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. Ebben az almenüben minden ételhez megfelelő beállítás tartozik. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

Egyes ételek elkészítéséhez Súlyautomatika is használható.

1. Kapcsolja be a készüléket.
 2. Nyomja meg a  gombot.
 3. Nyomja meg a  gombot a Előre Programozott Sütés programba lépéshez.
 4. Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
 5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd nyomja meg a START gombot.
- Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

További funkciók

Kedvencek ☆

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót és az ételkészítési időt eltárolhatja a készülék memóriájába.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. Válassza ezt: Kedvencek / Aktuális beállítások mentése.
5. Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek.
6. Nyomja meg a OK gombot.

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

 - nyomja meg a beállítás törléséhez.

Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. ☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció kikapcsolásához.

Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Válassza a Egyéb funkciók / Gyerekzár pontot.
4. Nyomja meg a kód betűit betűrendben.

5. Kapcsolja ki a készüléket.

Gyerekzár bekapcsolva.

Hozzáférés a következőhöz: Időzítő és lámpa is rendelkezésre áll.

A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit ábécé sorrendben.

A funkció kikapcsolásához ismételje meg a fenti lépéseket.

Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. Tekintse meg a Órafunkciók.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűthőmérő szenzor, Befejezési idő.

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

Órafunkciók

Órafunkciók leírása

Funkció	Leírás
Időzítő	A sütés hosszúságának beállítása. A maximális érték 23 ó 59 perc. Megadhatja, hogy mi történjen, amikor az idő letelik, amennyiben beállítja igényeinek megfelelően a következőt: Művelet befejezése.
Művelet befejezése	Figyelmeztető hangjelzés – az idő leteltekor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
	Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol.
	Csak felugró üzenetek – az idő leteltekor üzenet jelenik meg a kijelzőn. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő Kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbításához.
Működés-időzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ki- és bekapcsolhatja a funkciót. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

Beállítás: Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

Beállítás: Időzítő

1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Állítsa be az időt.

A kívánt Befejezés műveletet a  gomb megnyomásával választhatja ki.

4. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja. A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Beállítás: Késleltetett indítás

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A sütési idő beállítása.
4. Nyomja meg a  gombot.
5. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. Válassza ki a kívánt kezdési időt.
7. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Beállítás: Működés-időzítő

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg: Működés-időzítő.
4. A főképernyőn a működési idő megjelenítéséhez csúsztassa el vagy nyomja meg a  gombot.
5. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

1. Nyomja meg a  gombot.

2. Állítsa be az időzítési értéket.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.

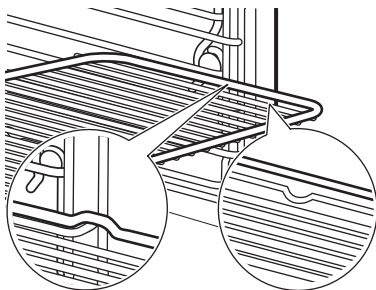
A tartozékok használata

 **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Tartozékok behelyezése

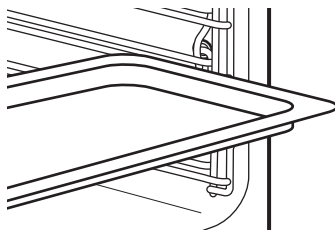
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



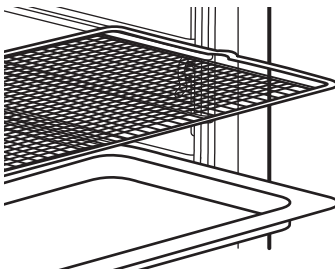
Helyezze a polcot a polctartó vezetősínjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Sütő tálca / Mély tepsí



Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínjei közé. Helyezze a sütőtálcat a lejtővel a sütőtér hátulja felé.

AirFry: Sütőrács



Helyezze a AirFry huzalpolcot a harmadik polcszintre. Helyezze alá a sütőtálcat.

Ne használja a AirFry huzalpolcot a teleszkópos polctartókkal, mivel az olaj csúszóssá teheti a felületét, és csökkentheti a huzalpolc stabilitását.

Hűshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C - a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
- ℞ - az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Sütés ezzel: Húshőmérő szenzor

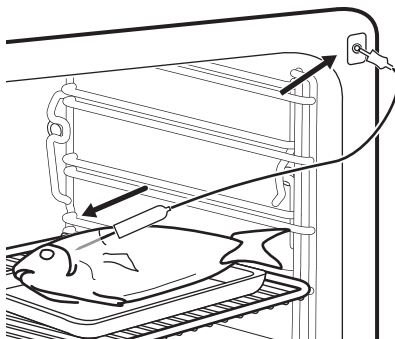


FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a poltartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót vagy ételt, és ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

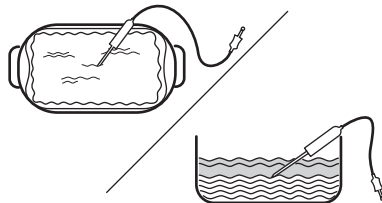
Hús, szárnyas és hal

Illessze a húshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A húshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Tekintse meg a Termékleírás.
- A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5. ℞ - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
 6. ● ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
 - Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.

- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.
- Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a **OK** gombot a főképernyőre lépéshez.
 - Nyomja meg a **START** gombot.
 - Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.

Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

- Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

Tanácsok és tippek

Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, ételkészítési idő és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Energiatakarékossági tippekért lásd: Energiahatékonyság.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék

	Tartály (Gastronorm)
	Tömeg (kg)
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- Pizzasütő** – sötét, nem tükröződő, 28 cm átmérő
- Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26 cm átmérő
- Szuszfléfomák** – kerámia, 8 cm átmérő, 5 cm magasság
- Gyümölcstorta forma** – sötét, nem tükröződő, 28 cm átmérő

Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy rács	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy rács	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	180	2	15 - 25

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek a következő szerint: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Sütés egy szinten

			°C		
Piskótatészta (zsiradék nélkül) ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	40 - 55	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül) ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	25 - 35	1
Almásbite ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	70 - 90	3
Almásbite ²⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	80 - 100	3
Aprósütemény, 20 db/ teps ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca ³⁾	160	25 - 35	3
Aprósütemény, 20 db/ teps ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütő tálca ³⁾	160	25 - 35	3

			°C		
Toast kenyér 1)4)	Grill	Sütőrács	230	1 - 5	4

1) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig. Ne használja a következő funkciót: Gyors Felfűtés.
2) 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalit inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalit.
3) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.
4) A következő szerint: IEC 60350-1:2016 és IEC 60350-1:2023.

Több szinten való sütés

			°C		
Aprósütemény, 20 db/ tepsi ¹⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca ²⁾ Univerzális edény	150	30 - 40	2 és 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül) ¹⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca ²⁾ és Sütőrács	160	45 - 55	1 és 3

1) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig. Ne használja a következő funkciót: Gyors Felfűtés.
2) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.

További receptek

			°C		
Habcsók ¹⁾²⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca ³⁾	100	90 - 180	3
Habcsók ¹⁾²⁾	Alsó + felső sütés	Sütő tálca ³⁾	100	90 - 180	3

1) Melegítse elő a készüléket 10 percg. Ne használja a következő funkciót: Gyors Felfűtés.
2) Használjon sütőpapírt.
3) Helyezze a sütő tálcát az ajtó felé lejtve.

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés
Tesztek a(z) EN 60350-1, IEC 60350-1 szerint.
Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

				
Brokkoli ¹⁾²⁾	2/3 gőzölő készlet, perfo- rált	0,3	3	8 - 9
Brokkoli ¹⁾²⁾	Perforált az IEC 60350-1 szerint.	max.	3	10 - 11

				
Borsó, gyors-fagyaszott ²⁾	2 x 2/3 gőzölő készlet, perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85°C fokot.

1) Melegítse elő a készüléket a beállított hőmérséklet eléréséig. Ne használja a funkciót: Gyors Felfűtés.

2) Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre úgy, hogy a lejtő a sütőtér hátulja felé nézzen.

További gőzölés receptek

				°C	
Kombinált étel gőzölése (2 adag) ¹⁾	Vital Sütés	Gastronorm 1/2, perforált (burgonya és brokkoli) és nem perforált (lazac)	1 (lazac) 4 (brokkoli és burgonya)	100	40 (burgonya) 8 - 10 (lazac) 10 - 12 (Brokkoli)
Karamellás puding (6 adag)	Páratartalom, magas	Kerek porcelán edények a huzalpolcon	2	90	35 - 45
Royale (sodó)	Vital Sütés	Gastronorm 1/2, nem perforált	2	85	35 - 45
Fehér kenyér	Kenyer	Sütő tálca ²⁾	2	180	40 - 50
Csirke ³⁾	Páratartalom, alacsony	Sütőrács	2	200	60 - 70

1) Helyezze a hozzávalókat egymás után a megfelelő időben a sütőbe úgy, hogy az összes hozzávaló egyszerre süljön készre. Két adagot is elkészíthet egyszerre.

2) Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre úgy, hogy a lejtő a sütőtér hátulja felé nézzen.

3) A csepegő zsír összegyűjtéséhez helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törölrönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A

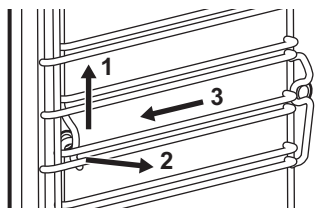
tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
3. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
4. Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

Ha teleszkópos sütősinék vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

Gőz Tisztítás

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Tölts fel a víztartályt a maximális szintig, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.
5. Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Kiegészítő funkció	Leírás
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás Időtartam: 30 perc
Gőz Tisztítás Plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére. Időtartam: 75 perc

6. Nyomja meg a **START** gombot, majd kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.

7. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
8. Kapcsolja ki a készüléket.
9. Miután a készülék lehűlt, puha törölrühával törölje szárazra a sütőteret.
10. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, amíg a sütő belseje megszárad.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Gőz Tisztítás Plusz.

Vízkömentesítés

A gőzrendszer vízkömentesítéséhez használja.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Lásd Ápolás és tisztítás, Tartály ürtése.
Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc
4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Vízkömentesítés.
5. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
6. Töltsön 250 ml vízköoldót a víztartályba.

7. Töltse fel a víztartály fennmaradó részét 700 ml vízzel, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.

8. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.

A második szakasz időtartama:

körülbelül 35 perc

9. 950 ml vízzel töltse fel a víztartályt, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

10. Amikor a funkció véget ér, vegye ki a mély tepsit.

11. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

12. Puha ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

13. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Ha vízkő-maradványok találhatók a készülékben a vízkőmentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

Vízkőtelenítési emlékeztető

A készülék két emlékeztetőt küld a vízkőmentesítéshez. A vízkőmentesítési emlékeztető nem deaktiválható.

- Lágy emlékeztető - azt javasolja, hogy vízkőmentesítse a készüléket.
- Kemény emlékeztető - arra kéri Önt, hogy vízkőmentesítse a készüléket. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

Öblítés

Használja a gőzrendszer tisztítására a gőzfunkciók gyakori használata után.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
4. Töltse fel vízzel a víztartályt a maximális szintig, amíg hangjelzés nem hallható,

vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.

5. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés.

Időtartam: körülbelül 30 perc

6. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7. A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Szárítás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszáritásához.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Szárítás.
4. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a készülék kiszáritását javasolja.

A készülék szárításához nyomja meg az IGEN gombot.

Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése.

Időtartam: 6 perc

5. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

6. A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

-  Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

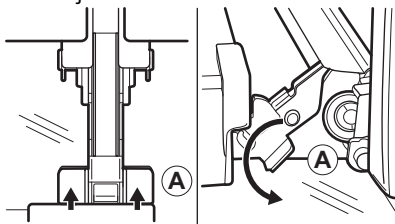
Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

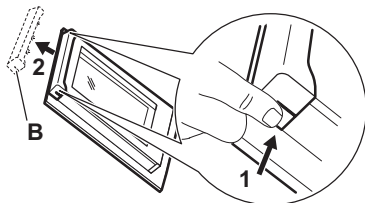
-  **FIGYELMEZTETÉS!** Az ajtó nehéz.

-  **VIGYÁZAT!** Óvatosan kezelje az üveget, különösen az előlso lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarkokat az ajtó két zsanérján.

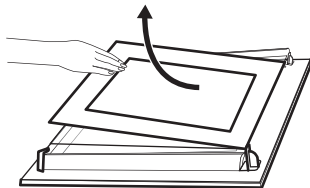


4. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hozzávetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha törlőruhára és stabil felületre.
7. Tartsa az **B** ajtó szegőlécezt az ajtó felső szélénél a két oldalon, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósinót.



8. Húzza előre a szegőlécezt az eltávolításhoz.

9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani. Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbát és az ajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, különben az ajtó felülete túlmelegedhet.

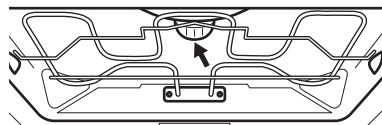
A lámpa cseréje

-  **FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat! Áramütés-veszély! Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrájt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

Oldalsó lámpa

1. A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
3. Tisztítsa meg az üvegburát.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze be a bal oldali polctartót.

Hibaelhárítás



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Mi a teendő, ha ...

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.
A készülék nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva. Az óra beállításához lásd: Órafunkciók.
	Az ajtó nem csukódik rendesen.
	Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Gyerekszár bekapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. A részleteket lásd: Ápolás és tisztítás.
i Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.	

Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. A lehetséges problémák listáját az alábbi táblázatban találja. Ha a következő hibaüzenet továbbra is megjelenik a kijelzőn, az azt jelenti, hogy egy hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

Kód és leírás	Megoldás
F102 - az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózárr meghibásodott.	Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket.
F111 – A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.

Kód és leírás	Megoldás
F240, F439 – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 – A készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):	
Termékszám (PNC):	
Sorozatszám (S.N.):	

Műszaki adatok

Műszaki adatok

Méretetek (belső)	Szélesség Magasság Mélység	478 mm 356 mm 414 mm
Sütőtálca területe	1424 cm ²	
Felső fűtőelem	- W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2300 W	
Csengés	2400 W	
Összteljesítmény	3500 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 Hz	
Funkciók száma	23	

Energiahatékonyság

Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	IKEA
Modellazonosító	FRILLESBO 406.002.84
Energiahatékonysági szám	61.9
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	70 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	36,5 kg
A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.	

Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc
A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.	

Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

Környezetvédelmi tudnivalók

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának

újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

IKEA jótállás

Ha szeretné érvényesíteni a termék jótállását, vagy terméktámogatást szeretne kapni



Kérjük, lépjen kapcsolatba az IKEA ügyfélszolgálatával; az önkiszolgáló portálra vezető linket vagy a telefonszámot a www.IKEA.com oldalon találja.

A szervizkérelem befejezéséhez az önkiszolgáló portálon, valamint ahhoz, hogy könnyebben megtalálja termékére vagy a

termékéhez kapcsolódó pótalkatrészekre vonatkozó információkat, kérjük, jegyezze fel az IKEA cikkszámot (8 számjegyű) és a termék címkéjén szereplő sorozatszámot.

ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI / SZÁLLÍTÁSI DOKUMENTUMOT!

Ez bizonyítja a vásárlás tényét, és enélkül a jótállás érvénytelen. A bizonylat a megvásárolt készülék nevét és IKEA-cikkszámát (8 jegyű kód) is tartalmazza.

Mielőtt hozzánk fordulna, kérjük, figyelmesen olvassa el a készülékhez kapott technikai dokumentációt.

Saturs

Drošības informācija	147	Papildpiederumu izmantošana	162
Drošības norādījumi	148	Ieteikumi un padomi	163
Uzstādīšana	151	Apkope un tīrīšana	167
Produkta apraksts	152	Traucējummeklēšana	170
Vadības panelis	153	Tehniskie dati	172
Pirms pirmās lietošanas	154	Energoefektivitāte	172
Ikdienas lietošana	155	Ar vidi saistīti apsvērumi	174
Papildu funkcijas	160	IKEA garantija	174
Pulksteņa funkcijas	161		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms jebkāda veida apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ieteikto termozondi.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Elektrotīkla savienojums

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā,

lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, adegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.

- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns dobumā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

Gatavošana ar tvaiku

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. No ierīces var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku darbības piesardzīgi atveriet ierīces durvis.

Apkope un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir bojāti. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojšanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Utilizācija



BRĪDINĀJUMS! Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvis, lai nepieļautu bērnu un mājdzīvnieku iesprūšanu ierīcē.
- **Iepakojuma materiāli:** Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskiem saīsinājumiem, piemēram, PE, PS utt. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāla šim nolūkam paredzētajos konteineros savā vietējā atkritumu apsaimniekošanas iestādē.

Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Montāža



Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS! Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

Kabelis

Uzstādīšanai un nomaiņai piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

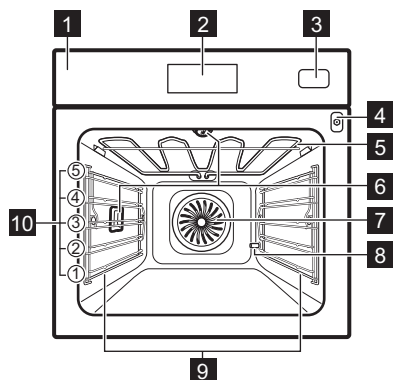
Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

Produkta apraksts

Vispārējs pārskats



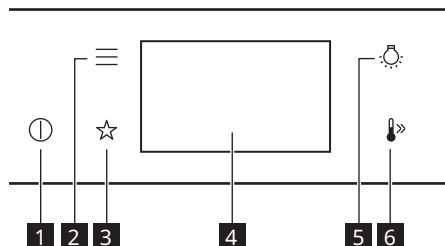
- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens tvertne
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

Papildpiederumi

- **Restots plaukts** x 1
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte** x 1
Kūkām un biskvītiem.
- **Panna** x 1
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **AirFry: Restots plaukts** x 1
Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
Nav piemērots tvaika funkcijām.
Maksimālais svars: 5.kg
- **Termozonde** x 1
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes** x 1 komplekts
Plauktiem un paplātēm.
- **Komplekts gatavošanai ar tvaiku** x 1
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.
Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

Vadības panelis

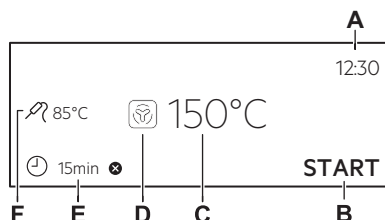
Vadības panela pārskats



1	Ieslēgt / Izslēgt Nospiediet un turiet nospiektu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne Norāda ierīces iespējas un iestatījumu funkcijas.
3	Biežāk lietotie Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT / PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori	
OK	Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
<	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.
↶	Pēdējās darbības atcelšana.
☰	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
🔒	Ierīce ir bloķēta.
🔔	Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.
🔔 STOP	Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.
🔔	Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.
🔔	funkcija Atliktais starts.
✕	Iestatījuma atcelšana.

- ❗ Displejā parādīti dažādi ziņojumi. Kad tiek parādīts ziņojuma logs, nospiediet displeju, lai turpinātu.

Pirms pirmās lietošanas

 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Dienakts laiks.

Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

Iestatījums: Ūdens cietība

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet testa strēmeli vai sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

1. Ievietojiet testa strēmeli krāna ūdenī uz aptuveni 1 s. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.
 2. Sakratiet testēšanas papīru, lai atbrīvotos no jebkāda liekā ūdens.
 3. Pēc 1 min nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot tālāk sniegto tabulu.
 4. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
- Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību 1 min pēc testēšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Tālāk tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons ar atbilstošu ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

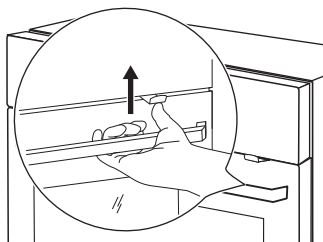
Ūdens cietības pakāpe	Testa strēmele
1 - mīksts	
2 - vidēji ciets	
3 - ciets	
4 - ļoti ciets	

Mehāniska bērnu drošības funkcija

Cepeškrāsnij ir uzstādīta mehāniska bērnu drošības slēdzene. Durvju bloķētājs atrodas cepeškrāsns labajā pusē zem vadības paneļa.

Cepeškrāsns durvju atvēršana ar bērnu drošības slēdzeni:

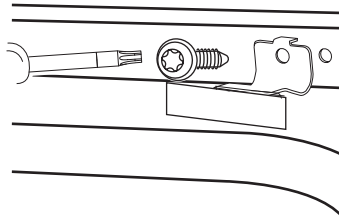
1. Nospiediet un turiet bērnu drošības slēdzeni uz augšu.
2. Velciet durvju rokturi, lai atvērtu durvis. Aizveriet cepeškrāsns durvis, nespiežot bērnu drošības slēdzeni.



Lai noņemtu bērnu drošības slēdzeni:

1. atveriet durvis un izņemiet bērnu drošības slēdzeni ar torx atslēgu, kas iekļauta cepeškrāsns komplektācijā.

2. Pēc bērnu drošības slēdzenes izņemšanas ieskrūvējiet skrūvi atpakaļ.



Ikdienas lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

	Grils Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.
	Karsēšana ar ventilatoru Gaļas cepšanai un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.
	Saldēta pārtika Lieliskie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).

	Augš./Apakškarsēšana Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	Picas funkcija Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.
	AirFry Ēdiena cepšana ar mazāku daudzumu eļļas un bez cepamā papīra
	Apakškarsēšana Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa, lai nedaudz vairāk nepieciešamības gadījumā apbrūninātu ēdienu apakšpusē. Izmanojiet zemāko plaukta līmeni.

i Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

SPECIĀLIE

	Konservēšana Dārzeņu un augļu konservēšanai novietojiet izmantojamās burciņas uz cepamās paplātes, kuras piepildīta ar ūdeni, izmantojiet vienāda izmēra karstumizturīgas burciņas ar korķkoka aizbīdņiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.
	Žāvēšana Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāsns durvis.
	Trauku uzsildīšana Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
	Atkausēšana Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
	Sacepums Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrūnāšana.
	Lēnā gatavošana Zemas temperatūras gatavošanas process. Lielisks risinājums izsmalcinātiem ēdieniem (piem., liellopa, teļa vai jēra gaļai).
	Siltuma uzturēšana Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.

	Ventilatora kars. ar mitrumu Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Papildinformāciju skatiet Ikdienas lietošana, Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
---	---

TVAIKS

	EasySteam Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
	Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virsmas izžūšanu. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
	Maizes cepšana Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
	Mīklas raudzēšana Rauga mīklas paātrināta uzraudzēšana. Apklājiet mīklas virspusi, lai tā neizžūtu.
	Tikai tvaicēšana Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana.

	Augsts mitrums Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.
	Zems mitrums Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet leteikumi un padomi, Ventilatora kars. ar mitrumu.

Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK.
4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START.
Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu Papildpiederumu izmantošana, Termozonde.

6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Izslēdziet ierīci.

Iestatījums: EasySteam- Tvaika karsēšanas funkcija

1. Ieslēdziet ierīci. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
2. Nospiediet . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras:
 - a. **Tvaiks tvaicēšanai** 50 - 100°C: dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, terīnu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
 - b. **Tvaiks sautēšanai** 105 - 130°C: sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
 - c. **Tvaiks vieglai grauздēšanai** 135 - 150°C: gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.
 - d. **Tvaiks cepšanai un grauздēšanai** 155 - 230°C: ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

5. Nospiediet OK.
6. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
7. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Ūdens padeve pietiks aptuveni 50 min. Neuzpildiet ūdens tvertni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Nelejiet ūdens tvertnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
 9. Nospiediet START .
Tvaiks parādās aptuveni pēc 2 min. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
 10. Ja ūdens tvertnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.
 11. Izslēdziet ierīci.
 12. Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku.
- Skatiet sadaļu Apkope un tīrīšana, Tvertnes iztukšošana.
13. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē.
 14. Kad ierīce ir atdzisusi, izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ierīce ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens tvertni.

Izvēlnes elements		Apraksts
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uztādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšana no ūdens tvertnes pēc tvaika funkcijas izmantošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Apraksts
Apgai-smojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bēru drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Tīrīšanas Atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lau-ku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un sig-nālu skaļumu.
Ūdens cie-tība	Iestata ūdens cietības pakāpi.

Apakšizvēlne	Apraksts
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un da-tumu.

Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Program-matūras versija	Informācija par programmatū-ras versiju.
Nodzēst visus ies-tatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet , levdiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdiena ierīcē un nospiediet START.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Papildu funkcijas

Biežāk lietotie ☆

Jūs varat saglabāt 3 savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju un gatavošanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties vēlamu iestatījumu.
3. Nospiediet .
4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie.
6. Nospiediet OK.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆,  — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

☆,  — nospiediet vienlaikus lai izslēgtu funkciju.

Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties Iespējas / Bērnu drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.

5. Izslēdziet ierīci.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Piekluve: Taimers un pieejams apgaismojums.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet sadaļu Pulksteņa funkcijas.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks.

Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkciju apraksts

Funkcija	Apraksts
Taimers	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat iestatīt, kas notiks, kad laiks paies, iestatot vēlamu: Darbības beigas.
Darbības beigas	Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

Iestatījums: Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Nospiediet OK.

Iestatījums: Taimers

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet laiku.
Jūs varat izvēlēties darbības beigas, nospiežot ● ● ●.
4. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.
Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

Iestatījums: Atliktais starts

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet gatavošanas laiku.
4. Nospiediet ● ● ●.
5. Nospiediet Atliktais starts.
6. Atlasiet vēlamu sākuma laiku.
7. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet ● ● ●.
3. Nospiediet Laika skaitīšana.
4. Pavelciet vai nospiediet , lai apskatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
5. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet .
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

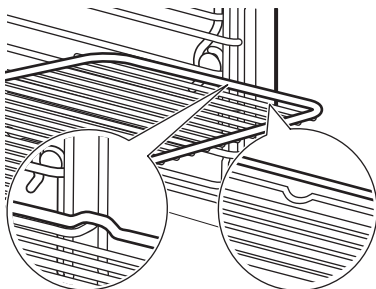
Papildpiederumu izmantošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Papildpiederumu ievietošana

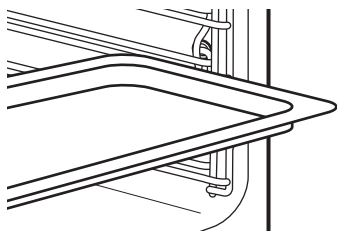
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



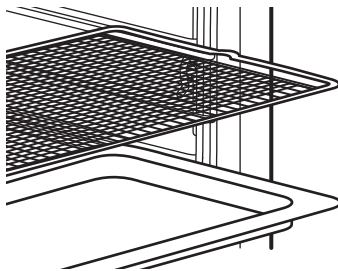
Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpuses aizmuguri.

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.

AirFry: Restots plaukts



Novietojiet AirFry restoto plauktu trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti zem tās.

Neizmantojiet AirFry restoto plauktu ar teleskopiskajām vadotnēm, jo ejļa to virsmu var padarīt slidenu, samazinot plaukta stabilitāti.

Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
-  – ēdiena iekšējā temperatūra.

Ieteikumi:

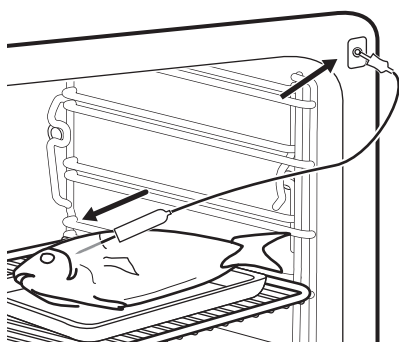
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produkta daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

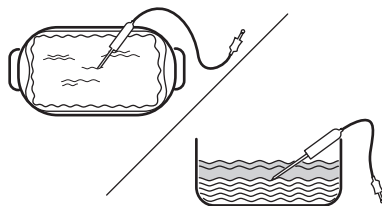
- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai ēdienu un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:
Gaļa, putnu gaļa un zivis
Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
7. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. Nospiediet START.
9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

Ieteikumi un padomi

Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no

receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Turpmāk

redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet Energoefektivitāte.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Tvertne (Gastronorm)
	Svars (kg)

	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8 cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		°C		
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

Informācija testēšanas iestādēm

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cepšana vienā līmenī

			°C		
Biskvītkūka bez taukvielām ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	160	40 - 55	2
Biskvītkūka bez taukvielām ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	Restots plaukts	180	25 - 35	1
Ābolu pīrāgs ²⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	160	70 - 90	3
Ābolu pīrāgs ²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	Restots plaukts	180	80 - 100	3
Kūciņas, 20 paplātē ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte ³⁾	160	25 - 35	3
Kūciņas, 20 paplātē ¹⁾	Augš./Apakš-karsēšana	Cepamā Paplāte ³⁾	160	25 - 35	3
Karstmaize ¹⁾⁴⁾	Grils	Restots plaukts	230	1 - 5	4

1) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzsildšana.
2) 2 veidnes novietotas diagonāli (Ø 20 cm). Labējā jānovieto vairāk priekšpusē, salīdzinot ar kreiso.
3) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.
4) Saskaņā ar: IEC 60350-1:2016 un IEC 60350-1:2023.

Cepšana daudzos līmeņos

			°C		
Kūciņas, 20 paplātē ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte ²⁾ un universālā panna	150	30 - 40	2 un 4

			°C		
Biskvītkūka bez taukvielām ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte ²⁾ un Res-tots plaukts	160	45 - 55	1 un 3

1) Uzsildiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzsīšana.

2) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.

Papildu receptes

			°C		
Bezē ¹⁾²⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte ³⁾	100	90 - 180	3
Bezē ¹⁾²⁾	Augš./Apakš-karsēšana	Cepamā Paplāte ³⁾	100	90 - 180	3

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzsīšana.

2) Izmantojiet cepamo papīru.

3) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret durvīm.

Informācija testēšanas iestādēm

Testi funkcijai: Tikai tvaicēšana

Testi saskaņā ar EN 60350-1, IEC 60350-1.

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

				
Brokoļi ¹⁾²⁾	2/3 tvaika komplekts, perforētais	0,3	3	8-9
Brokoļi ¹⁾²⁾	Perforēts trauks saskaņā ar IEC 60350-1.	maks.	3	10-11
Zirņi, saldēti ²⁾	2 x 2/3 tvaika komplekts, perforētais	2 x 1,5	2 un 4	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.

1) Uzkarsējiet ierīci, līdz sasniegta iestatītā temperatūra. Nelietojiet funkciju Ātrā uzsīšana.

2) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī ar slīpumu cepeškrāsns iekšpusē aizmuģures virzienā.

Papildu tvaicēšanas receptes

				°C	
Tvaicēts kombinētais ēdiens (2 porcijas) ¹⁾	Tikai tvaicēšana	Gastronorm 1/2, perforētā (kartupeļi un brokoļi) un neperforētā (lasis)	1 (lasis) 4 (brokoļi un kartupeļi)	100	40 (kartupeļi) 8-10 (lasis) 10-12 (brokoļi)

				°C	
Karameļu pu- diņš (6 porcijas)	Augsts mi- trums	Apaļš porcelāna trauks uz restotā plaukta	2	90	35 - 45
Olu vaniļas mērce	Tikai tvaicēša- na	Gastronorm 1/2, neperforētā	2	85	35 - 45
Baltmaize	Maizes cepša- na	Cepamā Paplāte ²⁾	2	180	40 - 50
Vista ³⁾	Zems mitrums	Restots plaukts	2	200	60 - 70

1) Ievietojiet sastāvdaļas cepeškrāsnī citu pēc citas atbilstošajā laikā, lai visas sastāvdaļas būtu gatavas reizē. Vienlaikus varat pagatavot divas porcijas.

2) Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusi aizmuguri.

3) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī, lai savāktu pīlošos taukus.

Apkope un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet

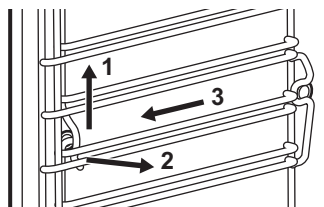
papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu atbalstus pretējā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

Tīrīšana ar tvaiku

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšpuses apakšu un iekšējo durvju stiklu ar mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
4. Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums.
5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana.

Iespēja	Apraksts
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana Ilgums: 30 min
Tvaika tīrīšanas Plus	Vidēji intensīva tīrīšana Izsmidziniet cepeškrāsns iekšienē mazgāšanas līdzekli. Ilgums: 75 min

6. Nospiediet START. Izpildiet ekrānā sniegtos norādījumus.
- Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls.
7. Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

8. Izslēdziet ierīci.
9. Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.
10. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns iekšpuse izžūst.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

Atkaļķošana

Izmantojiet to sistēmas atkaļķošanai.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Pārlicinieties, ka ūdens tvertne ir tukša. Skatiet sadaļu Apkope un tīrīšana, Tvertnes iztukšošana.
- Pirmā posma ilgums:** aptuveni 100 min
4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Atkaļķošana.
5. Novietojiet grilu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
6. Ielejiet ūdens tvertnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
7. Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar 700 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
8. Izslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
- Otrā posma ilgums:** aptuveni 35 min.
9. Piepildiet ūdens tvertni ar 950 ml ūdens, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
10. Kad funkcija beigusies, izņemiet grila/ cepšanas pannu.
11. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
12. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.
13. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz izžūst tās iekšpuse.

Ja pēc atkaļķošanas procesa ierīcē saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

Atkaļķošanas atgādinājums

Ierīce sniedz divus atgādinājumus par atkaļķošanu. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar deaktivizēt.

- Neobligātais atgādinājums iesaka jums atkaļķot ierīci.
- Obligātais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas obligātais atgādinājums, tvaika funkcijas ir atspējotas.

Skalošana

Izmantojiet to, lai tīrītu tvaika sistēmu pēc regulāras tvaika funkcijas izmantošanas.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
 2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
 3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
 4. Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
 5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.
- Ilgums:** aptuveni 30 min.
6. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
 7. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.

 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Žāvēšana.
4. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs norāda izžāvēt ierīci.

Nospiediet YES (JĀ), lai izžāvētu ierīci.

Tvertnes iztukšošana

Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens tvertne atlikušo ūdeni.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
4. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana.

Ilgums: 6 min

5. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
6. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.

 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

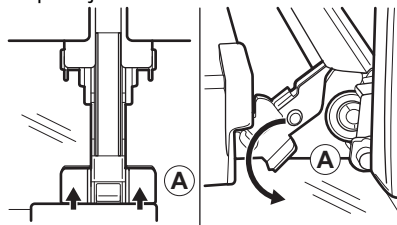
Durvju noņemšana un uzstādīšana

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

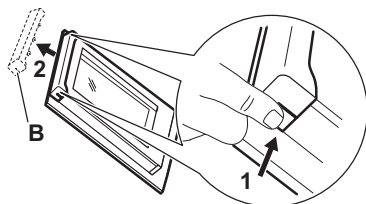
 **BRĪDINĀJUMS!** Durvis ir smagas.

 **UZMANĪBU!** Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

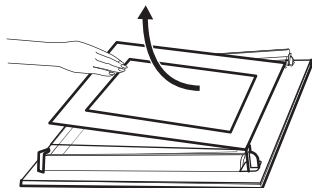
1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Atveriet durvis līdz galam.
3. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



4. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuvenais leņķis: 70°).
5. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns.
6. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.
7. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



8. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
9. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



10. Notīriet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

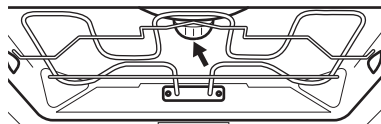
Spuldzes maiņa

- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa

1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.
3. Notīriet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
5. Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

Traucējummeklēšana

- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Kā rīkoties, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Lai iestatītu pulksteni, skatiet Pulksteņa funkcijas.
	Durvis nav pareizi aizvērtas.
	Izdedzis drošinātājs. Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Papildinformāciju skatiet Apkope un tīrīšana.
 Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	

Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām. Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Kods un apraksts	Risinājums
F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts.	Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja.

Tā ir redzama, kad atverat durvis.
Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.):	
----------------	--

Izstrādājuma Nr. (PNC):		Sērijas numurs (S.N.):	
----------------------------	--	---------------------------	--

Tehniskie dati

Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	478 mm 356 mm 414 mm
Cepamās paplātes platība	1424 cm ²	
Augšējais sildelements	- W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2300 W	
Zvans	2400 W	
Kopējais vērtējums	3500 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 Hz	
Vairākas funkcijas	23	

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	FRILLESBO 406.002.84
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	70 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējamā cepeškrāsns
Svars	36.5 kg
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.	

Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.	

Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

Ar vidi saistīti apsvērumi

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♻️. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu ⚠️ kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

IKEA garantija

Ja vēlaties iesniegt garantijas prasību vai saņemt ar produktu saistītu atbalstu



Lūdzu, sazinieties ar IKEA klientu atbalsta dienestu - saiti uz pašapkalpošanās portālu vai tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.IKEA.com.

Lai pabeigtu apkopes pieprasījumu pašapkalpošanās portālā un vieglāk atrastu informāciju par savu produktu vai ar to saistītajām rezerves daļām, rosinām jūs pierakstīt produkta marķējumā norādīto IKEA preces numuru (8 cipari) un sērijas numuru.

SAGLABĀJIET PIRKUMA/PIEGĀDES DOKUMENTU!

Tas ir jūsu pirkuma apliecinājums, un bez tā garantija nebūs spēkā. Čekā norādīts arī visu jūsu iegādāto ierīču nosaukums un IKEA preces numurs (8 cipari).

Lūdzu, rūpīgi izlasiet savas ierīces tehnisko informāciju, pirms sazināties ar mums.

Turinys

Saugos informacija	175	Priedų naudojimas	189
Saugos instrukcija	177	Naudingi patarimai	191
Montavimas	179	Valymas ir priežiūra	194
Gaminio aprašymas	180	Gedimų šalinimas	198
Valdymo skydelis	180	Techniniai duomenys	199
Prieš naudojant pirmą kartą	181	Energijos efektyvumas	199
Kasdienis naudojimas	183	Aplinkos apsauga	201
Papildomos funkcijos	187	IKEA garantija	201
Laikrodžio funkcijos	188		

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.

- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdant techninės priežiūros darbus atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto termometrą.

Saugos instrukcija

Montavimas



ĮSPĖJIMAS! Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS! Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei

reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

Naudojimas



ĮSPĖJIMAS! Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalio apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso ertmės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio arba nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui,

baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

Maisto ruošimas garuose

⚠ ĮSPĖJIMAS! Pavojus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Garai gali nudeginti:
 - Veikiant šiai funkcijai orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai. Gali išsiveržti garai.
 - Panaudoję ruošimo garuose funkciją, orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštes nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūsles, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

Išmetimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.
- **Pakuotės medžiaga:** Pakavimo medžiaga perdirbama. Plastikinės dalys pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pvz., PE, PS ir kt. Pakuotės medžiagą išmeskite į šiuo tikslu jūsų vietinėje atliekų tvarkymo įmonėje pateiktus kontenerius.

Montavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Įrengimas

i Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

Elektros įrengimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.

i Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

Kabelis

Tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

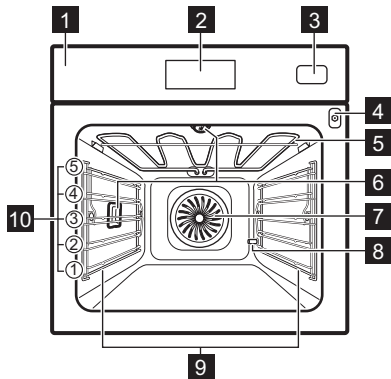
Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama

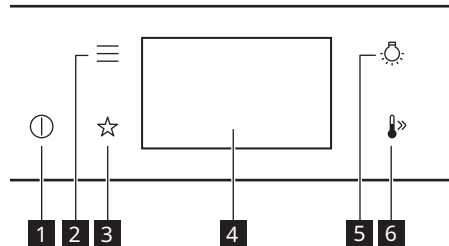
10 Vietos lentynoje

Priedai

- **Grotelės** x 1
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda** x 1
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo indas** x 1
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **AirFry: Vietinė lentynėlė** x 1
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
Tinka garų funkcijoms. Didžiausias kiekis: 5.kg
- **Maisto termometras** x 1
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai** x 1 komplektas
Lentynėlėms ir skardoms.
- **Gaminimo garais rinkinys** x 1
Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgį garuose gaminimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio apžvalga

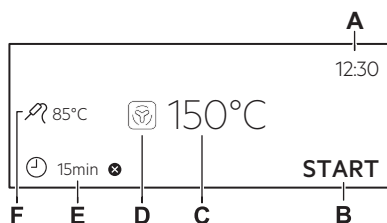


1	Ijungta / Išjungta Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu Atsivers parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.

4	Ekranas Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

Ekranas

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI / SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Ekranio indikatoriai	
OK	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
<	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
↶	Panaikinti paskutinį veiksmą.
⬇	Parinkti įjungti ir išjungti.
🔒	Prietaisas yra užrakintas.
🔔	Įspėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.
🔔 STOP	Įspėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
🔔	Įjungta tik pranešimo funkcija.
🔔	Atidėtas paleidimas funkcija.
✖	Atšaukti nustatymą.

- ❗ Ekrane rodomi įvairūs pranešimai. Kai pasirodys pranešimo langas, paspauskite ekraną, kad tęstumėte.

Prieš naudojant pirmą kartą

⚠ **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą. Žr. Kasdienis naudojimas. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.

3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.

Nustatymas: Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite lapelį vandens kietumui patikrinti arba kreipkitės į vandens tiekėją.

1. Įmerkite testavimo lapelį į vandenį ir palaikykite maždaug 1 sek. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.
2. Nukratykite vandenį nuo testavimo lapelio.
3. Po 1 min patikrinkite vandens kietumą toliau pateiktoje lentelėje.
4. Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Per 1 min po testo patikrinkite vandens kietumą dar kartą.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą ir atitinkamą vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumo lygis	Tikrinimo lapelis
1 – minkštas	

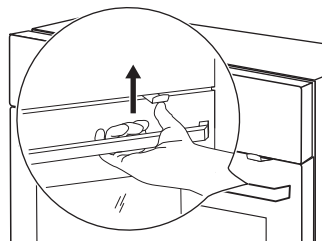
Vandens kietumo lygis	Tikrinimo lapelis
2 – vidutiniškai kietas	
3 – kietas	
4 – labai kietas	

Mechaninis vaikų saugos užraktas

Orkaitėje įmontuotas mechaninis užraktas nuo vaikų. Šis durelių užraktas yra žemiau valdymo skydelio, orkaitės dešinėje pusėje.

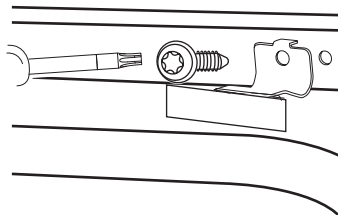
Norint atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:

1. Nuspauskite ir pakelkite užraktą.
2. Patraukite durų rankenėlę, kad jas atidarytumėte. Uždarydami orkaitę užrakto nespauskite.



Užrakto išmontavimas:

1. atidarykite orkaitę ir naudodami su kartu tiekiamą šešiakampių galvūčių raktą nusukite užraktą.
2. Išmontavę užraktą, varžtą įsukite atgal.



Kasdienis naudojimas

 **[SPĖJIMAS!]** Žr. saugos skyrius.

Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Terminis kepintuvas Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.
	Karšto oro srautas Mėsai skrudinti ir pyragams kepti. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Šaldytas maistas Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems sūtinukams.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Picos programa Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.
	AirFry Maisto kepimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus

	Apatinis kaitinimas Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad pririnkus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.
---	--

 Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

	Konservavimas Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą kepimo skardą. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.
	Džiovinimas Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.
	Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
	Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
	Apkepas Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.

	Kepimas žemoje temperatūroje Maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Puikiai tinka subtiliems patiekalams ruošti (pvz., jautienai, veršienai ar avienai).
	Šilumos palaikymas Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos žr. Kasdienis naudojimas. Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

	EasySteam Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
	Pašildymas garais Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
	Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.

	Tešlos kildinimas Paspirtinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad nesudžiūtų.
	Virimas garuose Daržovėms, garnyrui ir žuviai kepti garuose.
	Didelė drėgmė Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
	Maža drėgmė Funkcija tinka mėsai, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrunda.

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite „Naudingi patarimai“, „Drėgnas konvek. kepimas“.

Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK.
4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.

5. Paspauskite START .

Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“, Maisto termometras.

6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

Nustatymas: EasySteam - Kaitinimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2. Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3. Paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
4. Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
 - a. **Virimas garuose** 50 - 100°C – daržovių, kruopų, pupų, jūros gėrybių, vyniotinių ar vieno šaukšto desertų ruošimas garuose.
 - b. **Troškinimas garuose** 105 - 130°C – mėsos ar žuvies troškinimas, duonos kepimas, paukštienos, sūrio pyragų ir troškinių ruošimas.
 - c. **Lengvas apkepimas garuose** 135 - 150°C – mėsos, troškinių, įdarytų daržovių, žuvies ir apkepų ruošimas. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms maisto gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
 - d. **Kepimas ir skrudinimas garuose** 155 - 230°C – mėsai, žuviai, paukštienai, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams ruošti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs

automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.

5. Paspauskite OK.
6. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą, paspauskite jo dangtelį.
7. Pripildykite rezervuarą šaltu vandeniu iki didžiausio lygio žymos (maždaug 950 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Vandens turėtų pakakti maždaug 50 min. Nepilkite į rezervuarą daugiau vandens nei nurodyta. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.



ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens rezervuarą nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

8. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
9. Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10. Kai vanduo baigsis, pasigirs signalas. Pripildykite vandens rezervuarą.
11. Išjunkite prietaisą.
12. Po kiekvieno maisto ruošimo garuose išpilkite vandenį iš vandens rezervuaro, kad jame nesikauptų kalkių nuosėdos. Žr. „Valymas ir priežiūra“, „Bakelio ištuštinimas“.
13. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitės viduje gali kondensuotis likusi drėgmė.
14. Prietaisui atvėsus nusauskite orkaitės vidų minkšta šluoste.



ĮSPĖJIMAS! Prietaisas yra įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinate vandens rezervuarą.

Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Menu elementas		Aprašymas
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir konfigūraciją.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Aprašymas
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens rezervuaro procedūra pasitelkus garų funkciją.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir skalavimo procedūra, taikoma dažnai naudojantis garų funkcijomis.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. ① funkcijos signalų išjungti negalima.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

Papildomas meniu	Aprašymas
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkreitiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite . Įveskite Kepimo vadovas.
4. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5. Sudėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Papildomos funkcijos

Mėgstamiausios ☆

Galite išsaugoti iki 3 dažniausiai naudojamų nustatymų, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją ir maisto gaminimo trukmę.

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Pasirinkite norimą nuostatą.
 3. Paspauskite .
 4. Pasirinkite: Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
 5. Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios.
 6. Paspauskite OK.
-  – paspauskite nuostatai atkurti.
-  – paspauskite nuostatai atšaukti.

Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.

3. ☆,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

☆,  – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
 2. Paspauskite .
 3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
 4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.
 5. Išjunkite prietaisą.
- Užraktas nuo vaikų – įjungta.
- Prieiga prie: Laikmatis ir yra lemputė.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

Norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia

automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. Laikrodžio funkcijos.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga.

Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungs, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Galite pasirinkti, kas įvyks pasibaigus ciklui: Nutraukti veiksmą.
Nutraukti veiksmą	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
	Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

Funkcija	Aprašymas
Laiko pratęsimas	Maisto gaminimo trukmei pratęsti.
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Funkciją galite įjungti ir išjungti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

Nustatymas: Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite: Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite laiką. Baigiamąjį veiksmą galite pasirinkti paspaudę ● ● ●.
4. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratęsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min.**

Nustatymas: Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4. Paspauskite **• • •**.
5. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6. Pasirinkite pageidaujamą pradžios laiką.
7. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Nustatymas: Laikmatis

1. Paspauskite .

2. Paspauskite **• • •**.
3. Paspauskite: Laikmatis.
4. Paslinkite arba paspauskite , kad pagrindiniame ekrane būtų rodomas veikimo laikas.
5. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite .
2. Nustatykite laikmačio rodmenį.
3. Paspauskite **OK**.

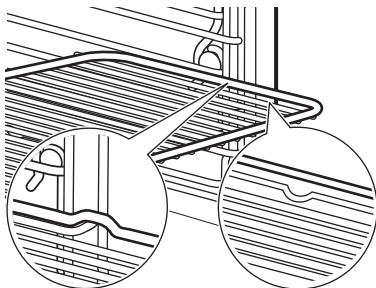
Priedų naudojimas

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Priedų naudojimas

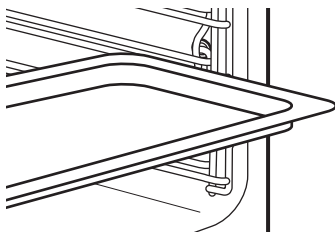
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



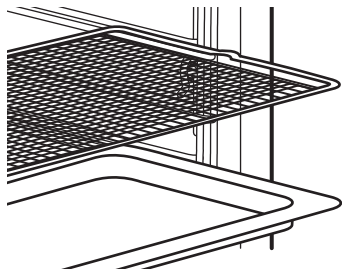
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Kepimo padėklas / Gili kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Kepimo skardą įkiškite iki orkaitės galo.

AirFry: Vielinė lentynėlė



Groteles AirFry įdėkite į trečiosios vielinės lentynėlės padėtį. Padėkite kepimo skardą po ją.

Nenaudokite AirFry vielinės lentynėlės su teleskopiniais bėgeliais, nes dėl riebalų jų paviršius gali tapti slidus ir sumažėti vielinės lentynėlės stabilumas.

Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C - temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
- ℞ - maisto vidaus temperatūra.

Rekomendacijos:

- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

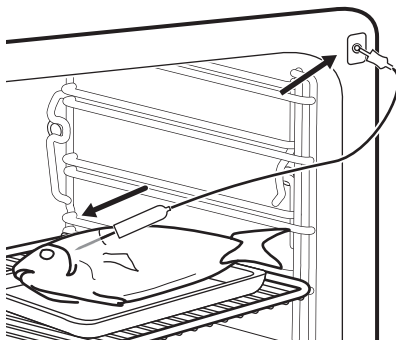
Prietaisas apskaičiuoja apytikrį maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras



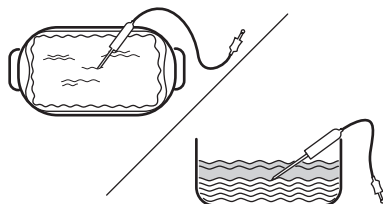
ĮSPĖJIMAS! Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją arba pasirinkite patiekalą ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:
Mėsą, paukštieną ar žuvis
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas.
5. ℞ – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

6. ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
 - Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.
7. Pasirinkite ir kelis kartus paspauskite OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį langą.
8. Paspauskite START.
9. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

Naudingi patarimai

Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos konkrečioms patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padėys.

Lentynų padėys skaičiuojamas nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Energijos taupymo patarimai pateikti Energijos efektyvumas.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Priedai

	Talpykla (Gastronorm)
	Svoris (kg)
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keraminiai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	2	25 - 35
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	2	15 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	3	15 - 25
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	160	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	2	20 - 30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	2	20 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	140	2	15 - 25
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar skysčių surinkimo skarda	180	2	15 - 25

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikrinimai pagal: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Kepimas viename lygyje

			°C		
Biskvitinis pyragas be riebalų ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentinėlė	160	40 - 55	2
Biskvitinis pyragas be riebalų ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentinėlė	180	25 - 35	1
Obuolių pyragas ²⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentinėlė	160	70 - 90	3
Obuolių pyragas ²⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentinėlė	180	80 - 100	3
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas ³⁾	160	25 - 35	3

			°C		
Pyragaičiai, 20 vienėtų padėkle ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas ³⁾	160	25 - 35	3
Skrebutis ¹⁾⁴⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	230	1 - 5	4

1) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.

2) 2 įstrižai sudėtos kepimo formos (Ø 20 cm). Dešinioji turi būti priekyje kairiosios.

3) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.

4) Pagal: IEC 60350-1:2016 ir IEC 60350-1:2023.

Kepimas keliuose lygiuose

			°C		
Pyragaičiai, 20 vienėtų padėkle ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas ²⁾ ir universali keptuvė	150	30 - 40	2 ir 4
Biskvitinis pyragas be riebalų ¹⁾	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas ²⁾ ir Vielinė lentynėlė	160	45 - 55	1 ir 3

1) Įkaitinkite prietaisą iki nustatytos temperatūros. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.

2) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.

Papildomi receptai

			°C		
Morengai ¹⁾²⁾	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas ³⁾	100	90 - 180	3
Morengai ¹⁾²⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas ³⁾	100	90 - 180	3

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.

2) Naudokite kepimo popierių.

3) Kepimo skardą naudokite taip, kad nuolydis būtų durelių pusėje.

Informacija bandymų laboratorijoms

Funkcijos Virimas garuose bandymai:

Bandymai atlikti vadovaujantis EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą.

				
Brokoliai ¹⁾²⁾	2/3 perforuotas garų rinkinys	0,3	3	8–9
Brokoliai ¹⁾²⁾	Perforuotas indas pagal IEC 60350-1.	maks.	3	10–11
Žirniai, šaldyti ²⁾	2 x 2/3 perforuotas garų rinkinys	2 x 1,5	2 ir 4	Šalčiausioje vietoje temperatūra turi pasiekti 85 °C.

1) Įkaitinkite prietaisą, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas.

2) Kepimo skardą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarą.

Papildomi gaminimo garuose receptai

				°C	
Garuose ruošiamas kombinuotas patiekalas (2 porcijos). ¹⁾	Virimas garuose	1/2 dalį perforuotas „Gastronorm“ padėklas (bulvės ir brokoliams) ir neperforuotas padėklas (lašišai)	1 (lašiša) 4 (brokoliai ir bulvės)	100	40 (bulvės) 8–10 (lašiša) 10–12 (brokoliai)
Karamelės puodingas (6 porcijos)	Didelė drėgmė	Apskritos porcelianinės lėkštės ant vielinės lentynėlės	2	90	35 - 45
Plakti kiaušiniai	Virimas garuose	1/2 dalį perforuotas „Gastronorm“ padėklas	2	85	35 - 45
Balta duona	Duona	Kepimo padėklas ²⁾	2	180	40 - 50
Viščiukas ³⁾	Maža drėgmė	Vielinė lentynėlė	2	200	60 - 70

1) Sudėkite ingredientus į orkaitę vieną po kito tinkamu laiku, kad visi komponentai iškeptų vienu metu. Galite paruošti dvi porcijas vienu metu.

2) Kepimo skardą įdėkite taip, kad nuožulni jos dalis būtų nukreipta į orkaitės nugarėlę.

3) Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje riebalams surinkti.

Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

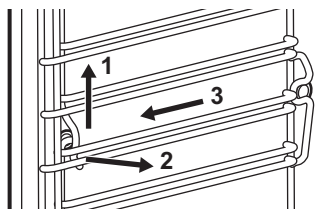
Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Lentynų laikiklius atgal sudėkite priešinga eilės tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Valymas garais

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.

2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklą valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šilto vandens ir plovikliu.
4. Į vandens rezervuarą įpilkite vandens, kol išgirsite garsinį signalą arba kai ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
5. Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Parinktis	Aprašymas
Valymas garais	Lengvas valymas Trukmė: 30 min
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu. Trukmė: 75 min

6. Spauskite START. Vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
- Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą.
7. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.
8. Išjunkite prietaisą.
9. Prietaisui atvėsus nusausinkite jo vidų minkšta šluoste.
10. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol jos vidus išdžiūs.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatorius, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

Kalkių nuosėdų šalinimas

Naudokite jį garinimo sistemos valymui nuo kalkių nuosėdų.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus iš orkaitės.
3. Patikrinkite, ar vandens rezervuaras tuščias. Žr. „Valymas ir priežiūra“, „Bakelio ištuštinimas“.

Pirmojo ciklo trukmė: maždaug 100 min

4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Kalkių nuosėdų šalinimas.
 5. Padėkite grilio / kepimo indą ant pirmos lentynos.
 6. Į vandens rezervuarą įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
 7. Likusią vandens rezervuaro dalį papildykite 700 ml vandens, iki išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
 8. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
- Antrojo ciklo trukmė:** maždaug 35 min
9. Į vandens rezervuarą įpilkite 950 ml vandens, iki išgirsite signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.
 10. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite grilio / kepimo indą.
 11. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
 12. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.
 13. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo prietaise lieka kalkių likučių, ekrane paraginama pakartoti procedūrą.

Priminimas atlikti kalkių nuosėdų šalinimą

Apie poreikį pašalinti kalkes prietaisas primena du kartus. Priminimo apie poreikį pašalinti kalkes išjungti negalima.

- Paprastas priminimas – rekomenduoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą.
- Griežtas priminimas – įpareigoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą. Jei gavę griežtą priminimą neatliksite prietaiso kalkių nuosėdų šalinimo, neveiks garų funkcijos.

Garų sistemos praplovimas

Naudokite, jei dažnai naudojate garų funkcijas.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

4. Vandens rezervuarą pildykite vandeniu, iki išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą.

5. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.

Trukmė: maždaug 30 min

6. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
7. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant garų funkciją, ekrane pamatysite raginimą išdžiovinti prietaisą.

Jei sutinkate, paspauskite „TAIP“

Bakelio ištuštinimas

Naudokite po gaminimo garuose, kad iš vandens rezervuaro pašalintumėte likusį vandenį.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas.

Trukmė: 6 min

5. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
6. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

- i** Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

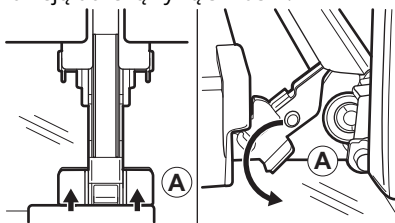
Durelių išėmimas ir įdėjimas

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

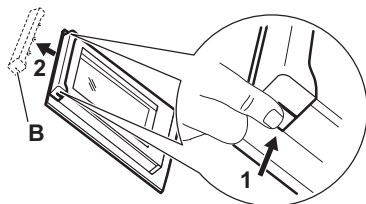
- ⚠ ĮSPĖJIMAS!** Durelės sunkios.

- ⚠ DĖMESIO** Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

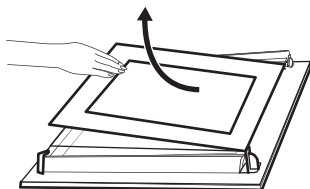
1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Iki galo atidarykite dureles.
3. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias dviejų durelių vyrių svirtis **A**.



4. Priverkite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug 70° kampų).
5. Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės.
6. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
7. Laikydami durelių apdailos elementą **B** abiejuose kraštuose paspauskite jį į vidų, kad atsilaivintų tarpinė.



8. Patraukite durelių apdailos elementą į save, kad nuimtumėte.
9. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



10. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.

Įsitikinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštes, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

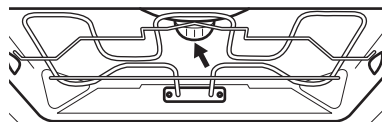
Lemputės keitimas

- ⚠ ĮSPĖJIMAS!** Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2. Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.

4. Lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
5. Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

Gedimų šalinimas

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Ką daryti, jeigu...

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Nenustatytas laikrodis. Norėdami nustatyti laikrodį, žr. Laikrodžio funkcijos.
	Nevisiškai uždarytos durelės.
	Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lemputė išjungta.	Perdegę lemputė. Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos žr. Valymas ir priežiūra.
 Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	

Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Galimų gedimų sąrašą rasite toliau pateiktoje lentelėje. Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojąjį techninės priežiūros centrą.

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas.	Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :	
Gaminio numeris (PNC):	
Serijos numeris (S.N.):	

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	478 mm 356 mm 414 mm
Kepimo padėklo sritis	1424 cm ²	
Viršutinis šildymo elementas	- W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	2300 W	
Žiedas	2400 W	
Bendras vertinimas	3500 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 Hz	
Funkcijų skaičius	23	

Energijos efektyvumas

Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	FRILLESBO 406.002.84
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	70 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	36,5 kg
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.	

Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.	

Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamąjį karštį arba temperatūrą.

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų

nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklų  . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

IKEA garantija

Norėdami pasinaudoti gaminio garantija arba gauti techninę pagalbą



Susisiekite su IKEA klientų aptarnavimo tarnyba - nuorodą į savitarnos portalą arba telefono numerį rasite adresu www.IKEA.com.

Norėdami užpildyti prašymą dėl paslaugos savitarnos portale ir lengviau rasti informaciją apie gaminį arba su juo susijusias atsargines dalis, užsirašykite IKEA prekės numerį (8 skaitmenų) ir serijos numerį, esančius ant gaminio etiketės.

SAUGOKITE PIRKIMO IR (ARBA) PRISTATYMO DOKUMENTĄ!

Tai jūsų pirkimo dokumentas, be kurio garantija negalioja. Kvite taip pat nurodomas kiekvieno įsigyto prietaiso pavadinimas ir IKEA gaminio numeris (8 skaitmenys).

Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite kartu su prietaisu pateiktą techninę dokumentaciją.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	202	Korzystanie z akcesoriów	218
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	204	Wskazówki i porady	219
Instalacja	207	Pielęgnacja i czyszczenie	223
Opis produktu	208	Rozwiązywanie problemów	227
Panel sterowania	209	Dane techniczne	228
Przed pierwszym użyciem	210	Efektywność energetyczna	229
Codzienne użytkowanie	211	OCHRONA ŚRODOWISKA	230
Dodatkowe funkcje	216	Gwarancja IKEA	230
Funkcje zegara	217		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi

zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

Sposób używania



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą doprowadzić do pożaru.
- Stosując aerozol do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Gotowanie na parze:



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może zostać uwolniona para.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć

Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontuj drzwi, aby zapobiec uwięzieniu dzieci i zwierząt w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe:** Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Części plastikowe są oznaczone międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Wyrzucić materiał opakowaniowy do pojemników do tego przeznaczonych w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż



Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

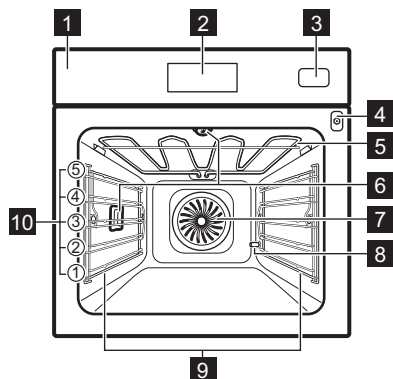
Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

Opis produktu

Ogólne informacje



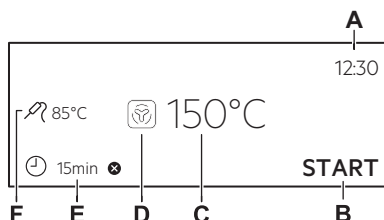
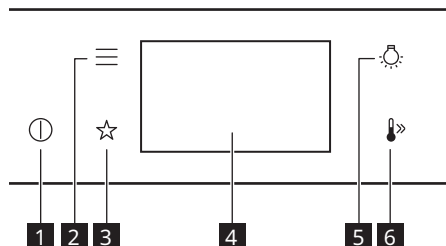
- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

Akcesoria

- **Ruszt** x 1
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta** x 1
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha** x 1
Do pieczenia ciata i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **AirFry: Ruszt** x 1
Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Nieodpowiednie do funkcji parowych. Maksymalny wsad: 5.kg
- **Termosonda** x 1
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe** x 1 zestaw
Do półek i blach.
- **Zestaw do gotowania na parze** x 1
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność. Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. W zestawie nie gotować potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.

Panel sterowania

Widok panelu sterowania



- A. Aktualna godzina
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

1	Włączone / Wyłączone Naciśnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	Ulubione Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Wskaźniki na wyświetlaczu	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
<	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
↶	Anulowanie ostatniej czynności.
⏻	Włączanie i wyłączanie opcji.
🔒	Urządzenie jest zablokowane.
🔔	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
🔔 STOP	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
🔔	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
🕒	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
✕	Anulowanie ustawienia.

Wyświetlacz

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- ❗ Na wyświetlaczu pojawią się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu sprawdzić twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

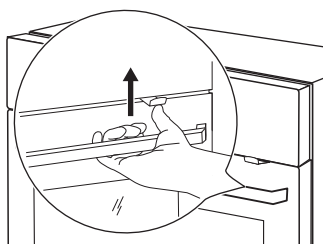
Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

Mechaniczna blokada uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. To blokada drzwi po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

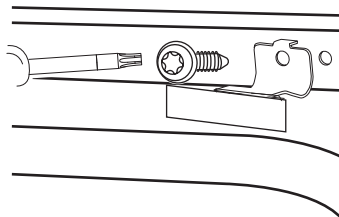
Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

1. Nacisnąć i przytrzymać blokadę uruchomienia.
2. Pociągnąć za uchwyt drzwi, aby je otworzyć. Zamknąć drzwi piekarnika bez naciskania blokady uruchomienia.



Aby wyłączyć blokadę uruchomienia:

1. Otworzyć drzwi i wyjąć blokadę uruchomienia za pomocą klucza TORX dostarczonego z piekarnikiem.
2. Zamocować śrubę po usunięciu blokady uruchomienia.



Codzienne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanki i przyrumieniania.
	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.
	Potrawy mrożone Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonów).

	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.
	AirFry Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia
	Grzałka dolna Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.

i Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

SPECJALNE

	Pasteryzowanie Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.
	Suszenie Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.
	Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
	Rozmrażanie Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
	Zapiekanki Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg (niska temp.) Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).
	Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.

	Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzania może się zmniejszyć. Aby uzyskać więcej informacji, patrz Codzienne użytkowanie, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.
---	--

PAROWE

	EasySteam Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
	Regeneracja Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
	Chleb Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
	Wyrastanie ciasta Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.

	Gotowanie na parze Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.
	Duża wilgotność Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
	Mała wilgotność Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny.

Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.

5. Nacisnąć START.

Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriów Termosonda

6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

Ustawienie: EasySteam – funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć  Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawia się ustawienie temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
 - a. **Para do gotowania na parze** 50 - 100°C - do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
 - b. **Para do duszenia** 105 - 130°C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
 - c. **Para do zapiekania** 135 - 150°C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekank. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
 - d. **Para do pieczenia** 155 - 230°C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na

pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.

5. Nacisnąć przycisk **OK**.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Taka ilość wody wystarczy na około 50 min. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

⚠ OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

8. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć przycisk **START**. Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
11. Wyłączyć urządzenie.
12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.
Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.
13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
14. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

⚠ OSTRZEŻENIE! Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

Menu

Nacisnąć **≡**, aby przejść do menu.

Pozycja menu		Opis
Gotowanie wspomaganie		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Opis
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody ze zbiornika na wodę po użyciu funkcji pary.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie

Podmenu	Opis
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

Podmenu: Opcje

Podmenu	Opis
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlonego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.

Podmenu	Opis
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Podmenu	Opis
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypiekania potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.

5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij **START**.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Dodatkowe funkcje

Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
 2. Wybrać preferowane ustawienie.
 3. Naciśnąć .
 4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
 5. Naciśnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
 6. Naciśnąć **OK**.
-  – naciśnąć, aby zresetować ustawienie.
-  – naciśnąć, aby anulować ustawienie.

Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włącz urządzenie.
 2. Ustawić funkcję pieczenia.
 3. ☆,  – naciśnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
- ☆,  – naciśnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest wł.
Dostęp do: Timer i lampka jest dostępna.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

Funkcje zegara

Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączyć i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.

3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk OK.

Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas.
Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ●.
4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.
Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij +1min.

Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć ● ● ●.
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .
2. Naciśnąć ● ● ●.
3. Naciśnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub naciśnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Naciśnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.

3. Nacisnąć OK.

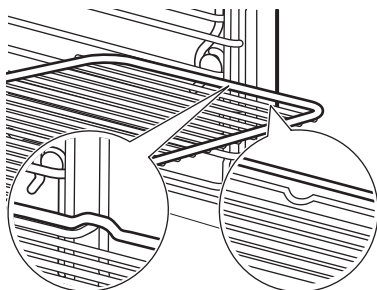
Korzystanie z akcesoriów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

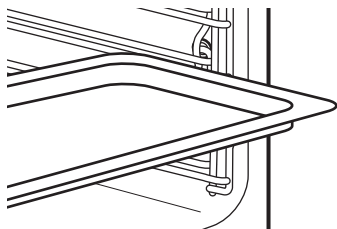
Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



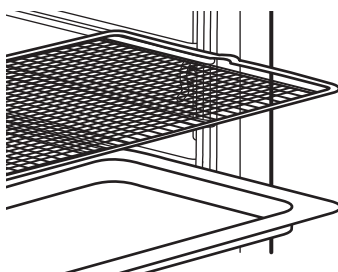
Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

AirFry: Ruszt



Umieścić ruszt AirFry na trzecim poziomie piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia ciasta pod spodem.

Nie należy używać rusztu AirFry z prowadnicami teleskopowymi, ponieważ ich powierzchnia może stać się śliska od oleju, co zmniejszy stabilność rusztu.

Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
-  - temperatura wewnątrz potrawy.

Zalecenia

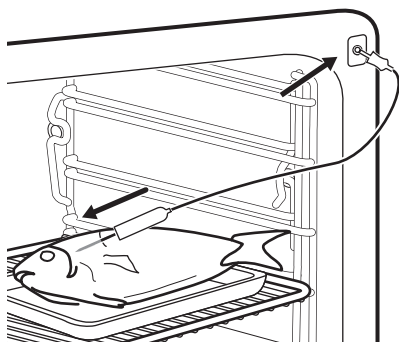
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

⚠ OSTRZEŻENIE! Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze stosować rękawice kuchenne.

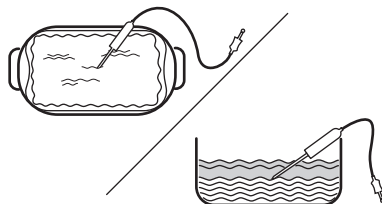
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub naczynie i, w razie potrzeby, temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
Mięso, drób i ryby
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej

konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter

orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekac inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy pótek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)

	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkop-towa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		°C		
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt ¹⁾	Termoobieg	Ruszt	160	40 - 55	2
Beztłuszczowy biszkopt ¹⁾	Górna/dolna grzałka	Ruszt	180	25 - 35	1
Amerykańska szarlotka ²⁾	Termoobieg	Ruszt	160	70 - 90	3
Amerykańska szarlotka ²⁾	Górna/dolna grzałka	Ruszt	180	80 - 100	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze ¹⁾	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta ³⁾	160	25 - 35	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze ¹⁾	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta ³⁾	160	25 - 35	3
Tosty ¹⁾⁴⁾	Grill	Ruszt	230	1 - 5	4

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać funkcji Szybkie nagrzewanie.

2) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

3) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.

4) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze ¹⁾	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾ i uniwersalna blacha	150	30 - 40	2 i 4

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt ¹⁾	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾ i Ruszt	160	45 - 55	1 i 3

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać funkcji Szybkie nagrzewanie.

2) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.

Dodatkowe przepisy

			°C		
Bezy ¹⁾²⁾	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta ³⁾	100	90 - 180	3
Bezy ¹⁾²⁾	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta ³⁾	100	90 - 180	3

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut. Nie używać funkcji Szybkie nagrzewanie.

2) Należy użyć papier do pieczenia.

3) Włożyć blachę do pieczenia ciasta, nachyloną w stronę drzwi.

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły ¹⁾²⁾	Pojemnik GN ⅔ perforowany do gotowania na parze	0,3	3	8 - 9
Brokuły ¹⁾²⁾	Perforowany, zgodne z normą IEC 60350-1.	maks.	3	10-11
Groszek mrożony ²⁾	2 x pojemnik GN ⅔ perforowany do gotowania na parze	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

1) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury. Nie używać funkcji Szybkie nagrzewanie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

				°C	
Pieczenie na parze połączonych potraw (2 porcje) ¹⁾	Gotowanie na parze	Pojemnik Gastro Norm ½ perforowany (ziemniaki i brokuły) i nieperforowany (łosoś)	1 (łosoś) 4 (brokuły i ziemniaki)	100	40 (ziemniaki) 8 - 10 (łosoś) 10 - 12 (brokuły)
Flan karmelowy (6 porcji)	Duża wilgotność	Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie	2	90	35 - 45
Krem jajeczny	Gotowanie na parze	Pojemnik Gastro Norm ½ nieperforowany	2	85	35 - 45
Biały chleb	Chleb	Blacha do pieczenia ciasta ²⁾	2	180	40 - 50
Kurczak ³⁾	Mała wilgotność	Ruszt	2	200	60 - 70

1) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim w odpowiednim momencie, aby wszystkie piekły się w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

2) Używać blachy do pieczenia z nachyleniem ku tyłowi wnętrza piekarnika.

3) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zebrać ociekającą tłuszcz.

Pielęgnacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po

każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

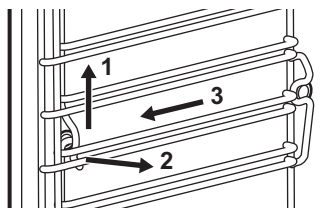
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki półki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią wspornika półki od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min

Czyszczenie parowe plus

Standardowe czyszczenie
Spryskać komorę detergentem.
Czas trwania: 75 min

6. Nacisnąć START. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
10. Pozostawić drzwi piekarnika otworzone i poczekać, aż wewnątrz piekarnika wyschnie.

 Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
7. Uzupełnić wodę w zbiorniku na wodę dolewając 700 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

8. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min.

9. Wlać do zbiornika na wodę 950 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
10. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
11. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
12. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.
13. Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.
4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

Opróżnianie zbiornika

Sposobu tego używać po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody ze zbiornika na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika.

Czas trwania: 6 min

5. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
6. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

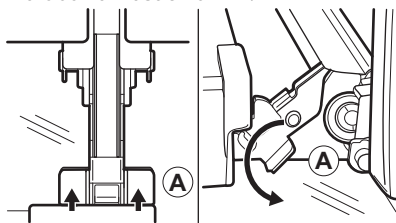
Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

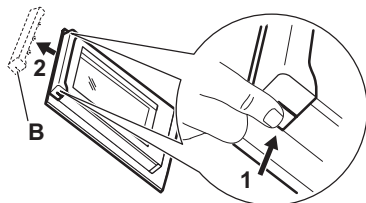
⚠ OSTRZEŻENIE! Drzwi są ciężkie.

⚠ UWAGA! Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

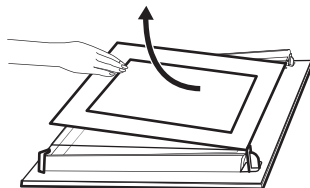
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przyknieść drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (pod kątem około: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

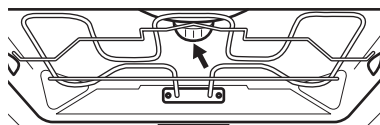
Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	

Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.):	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	478 mm 356 mm 414 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1424 cm ²	
Górna grzałka	- W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W	
Łączna moc	3500 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 Hz	
Liczba funkcji	23	

Efektywność energetyczna

Karta informacyjna produktu i informacja o produkcji zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	IKEA
Dane identyfikacyjne modelu	FRILLESBO 406.002.84
Wskaźnik sprawności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	36.5 kg
Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.	

Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.	

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucać urządzeń oznaczonych

symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Gwarancja IKEA

Jeśli chcesz zgłosić roszczenie gwarancyjne dotyczące produktu lub uzyskać pomoc techniczną



Prosimy o kontakt z obsługą klienta IKEA; link do portalu samoobsługowego lub numer telefonu znajdziesz na stronie www.IKEA.com.

Aby złożyć kompletne zgłoszenie serwisowe na portalu samoobsługowym oraz łatwiej znaleźć informacje o swoim produkcie lub częściach zamiennych powiązanych z produktem, prosimy o zanotowanie numeru artykułu IKEA (8 cyfr) oraz numeru seryjnego z etykiety produktu.

PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU / DOSTAWY!

Jest to potwierdzenie zakupu i gwarancja nie będzie bez niego ważna. Na dowodzie zakupu widnieje także nazwa i numer

artykułu IKEA (8-cyfrowy) dla każdego zakupionego urządzenia.

Przed skontaktowaniem się z nami dokładnie przeczytaj dołączoną do urządzenia dokumentację techniczną.

Cuprins

Informații privind siguranța	232	Utilizarea accesoriilor	247
Instrucțiuni de siguranță	234	Sfaturi utile	248
Instalarea	236	Îngrijirea și curățarea	252
Descrierea produsului	237	Depanare	255
Panou de comandă	238	Date tehnice	257
Înainte de prima utilizare	239	Clasa de eficiență energetică	257
Utilizare zilnică	240	Informații privind mediul	259
Funcții suplimentare	245	Garanție IKEA	259
Funcțiile ceasului	246		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și

animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.

- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Utilizați doar senzorul alimentar recomandat pentru acest aparat.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea



AVERTISMENT! Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

 **AVERTISMENT!** Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

 **AVERTISMENT!** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

Gătire la abur

 **AVERTISMENT!** Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul degajat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului când funcția este activată. Aburul poate fi eliberat.

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

Îngrijire și curățare



AVERTISMENT! Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Iluminare interioară



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute

pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

Eliminare



AVERTISMENT! Pericol de rănire sau sufocare.

- Pentru informații privind casarea adecvată a acestui produs contactați autoritățile locale.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni blocarea copiilor și a animalelor de companie în interiorul aparatului.
- **Material de ambalare:** Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Piese din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS etc. Eliminați materialul de ambalare în recipientele furnizate în acest scop la unitatea locală de gestionare a deșeurilor.

Instalarea



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Asamblarea



Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.

Conectarea la alimentarea electrică

⚠️ AVERTISMENT! Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

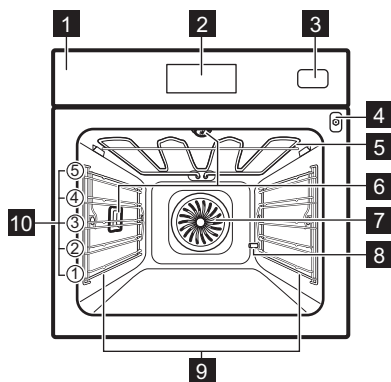
Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Rezervorul de apă
- 4** Priză pentru senzorul de gătire
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Leșire pentru țeava de decalcifiere
- 9** Suport pentru raft, detașabil
- 10** Poziții raft

Accesorii

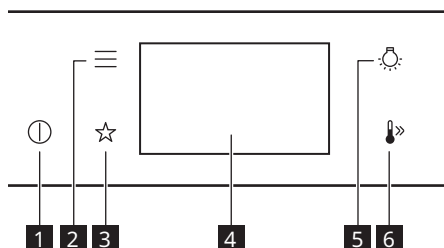
- **Raft de sârmă** x 1
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit** x 1
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță adâncă** x 1
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **AirFry: Raft sârmă** x 1
Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Nu este adecvat pentru funcțiile cu abur. Încărcătură maximă: 5.kg
- **Senzor de gătire** x 1
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice** x 1 set
Pentru rafturi și tăvi.
- **Set pentru gătit cu abur** x 1
Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat.

Setul pentru gătirea cu abur scoate din alimente apa rezultată de la condensare pe durata gătirii cu abur. Folosiți-l pentru prepararea legumelor, peștelui și a

pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, măămăligă, paste.

Panou de comandă

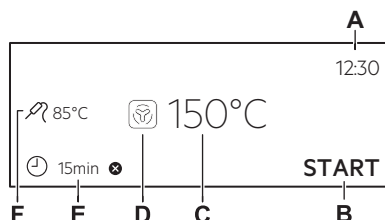
Prezentarea panoului de comandă



1	Pornit / Oprit Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.
3	Favorite Listează setările favorite.
4	Afișaj Afișează setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încălzire rapidă Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.

Afișajul

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A. Timpul
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatorii afișajului	
OK	Pentru a confirma o selecție / setare.
<	Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.
↶	Pentru a anula ultima comandă.
☑	Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
🔒	Aparatul este blocat.
🔔	Funcția Sonor alarmă este activată.
🔔 STOP	Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
📢	Este activat doar mesajul de informare.
🕒	Pornire întârziată este activată.
✕	Pentru a anula setarea.

-  Afișajul prezintă diferite mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

Înainte de prima utilizare

 **AVERTISMENT!** Consultați capitelele privind siguranța.

Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apa, Timpul.

Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

Setarea: Duritate apa

Trebuie să setați nivelul de duritate a apei atunci când conectați aparatul la sursa de curent.

Pentru a vedea nivelul durității apei folosiți hârtia de test sau contactați furnizorul de apă.

1. Puneți hârtia de test în apa de la robinet timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.
2. Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta apa rămasă.
3. După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.
4. Stabilește nivelul de duritate al apei: Meniu / Setari / Configurare / Duritate apa.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Verificați duritatea apei la 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei în meniul: Setari / Configurare / Duritate apa.

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei cu nivelul corespunzător al clasificării apei. Reglați nivelul de duritate a apei conform tabelului.

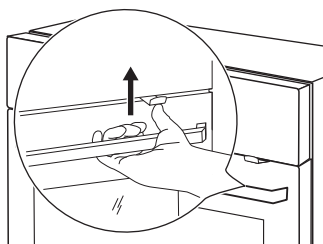
Nivelul de duritate al apei	Hârtie de test
1 - moale	
2 - duritate moderată	
3 - dură	
4 - foarte dură	

Dispozitiv mecanic de siguranță pentru copii

Cuptorul are siguranța pentru copii instalată. Acesta se află pe partea dreaptă a cuptorului, sub panoul de comandă.

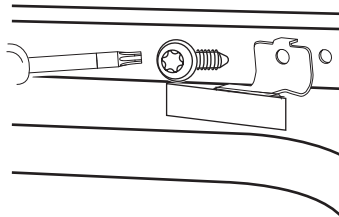
Pentru a deschide ușa cuptorului cu siguranță pentru copii:

1. Apăsați și țineți apăsată siguranța pentru copii.
2. Trageți de mânerul ușii pentru a deschide ușa. Închideți ușa cuptorului fără a împinge siguranța pentru copii.



Pentru a îndepărta siguranța pentru copii:

1. Deschideți ușa și îndepărtați siguranța pentru copii cu cheia torx furnizată împreună cu cuptorul.
2. Fixați șurubul la loc după ce îndepărtați siguranța pentru copii.



Utilizare zilnică

⚠️ AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Funcții de încălzire

STANDARD

	Grill Pentru gătitul la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nede-zosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.

	Aer cald cu ventilație Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.
	Preparate congelate Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).
	Încălzire sus și jos Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.

	Funcție Pizza Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.
	AirFry Prăjirea mâncării folosind mai puțin ulei și fără hârtie de copt
	Incalzire jos Alege această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.

 Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătit.

SPECIALE

	Conservare Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.
	Dezhidratare Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.
	Incalzire farfurii Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
	Decongelare Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

	Au Gratin Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.
	Gătire la temp. scăzută Procesul de gătit la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).
	Mentine cald Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.
	Aer cald umed Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați Utilizare zilnică, Note privind: Aer cald umed.

ABUR

	EasySteam Folosiți aburul pentru gătit cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.
---	--

	Regenerare cu abur Reîncălzirea la abur a preparatelor împiedică uscarea acestora la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
	Coacere pâine Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.
	Dospire aluaturi Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscare.
	Gătire cu abur Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor sau peștelui.
	Umiditate ridicată Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
	Umiditate scăzută Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculență, având în același timp și o crustă crocantă.

Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică

și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed.

Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați **OK**:
4. Setare temperatură. Apăsați **OK**.
5. Apăsați **START**.
 Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați Utilizarea accesoriilor, Senzor alimentar.
6. **STOP** - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Opriți aparatul.

Setarea: EasySteam - Funcție de gătire cu abur

1. Porniți aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Apăsați  Setați funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați **OK**. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată:
 - a. **Abur pt Gătire cu abur 50 - 100°C** - pentru a găti la abur legume, cereale, leguminoase, fructe de mare, terine și mini deserturi.

- b. Abur pentru fierbere** 105 - 130°C - pentru a găti friptură și carne înăbușită sau pește, pâine și carne de pasăre, precum și prăjituri cu brânză și tocănițe.
- c. Abur pentru Rumenire** 135 - 150°C - pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a grătina delicat preparatul.
- d. Abur pentru Coacere și Prajire** 155 - 230°C - pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, briose, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.

5. Apăsați OK.
6. Apasă capacul rezervorului de apă pentru a-l deschide.
7. Umple rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când se emite un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de min. Nu umpleți rezervorul de apă peste capacitatea maximă. Există un risc de scurgere a apei, supraplin și deteriorare a mobilei.



AVERTISMENT! Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

8. Împinge rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.

9. Apăsați START.

Aburul se generează după aproximativ 2 min. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

10. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă.

11. Opriți aparatul.

12. Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, golește rezervorul de apă după fiecare gătit cu abur.

Consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea, Golirea rezervorului.

13. După gătit, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului.

14. Când aparatul este rece, uscați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.



AVERTISMENT! Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți rezervorul pentru apă.

Meniu

Apăsați pentru a intra în meniu.

Element meniu		Descriere
Gatire asistata		Listează programele automate.
Curatare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Optiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setari	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Curatare

Submeniu	Descriere
Uscare cavitate	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din rezervorul de apă după utilizarea funcțiilor cu abur.
Curatare cu abur	Curățare ușoară.
Curatare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Procedura pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

Submeniu pentru: Optiuni

Submeniu	Descriere
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Incalzire rapida	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit.
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

Submeniu pentru: Setari

Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru ①.
Volum la apasare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Duritate apa	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

Service

Submeniu	Descriere
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

Setarea: Gatire asistata

Submeniul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutateii.

1. Pornește aparatul.

2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistată.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.

Funcții suplimentare

Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătit și durata de gătit.

1. Porniți aparatul.
 2. Selectați setarea preferată.
 3. Apăsați .
 4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
 5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
 6. Apăsați OK.
-  - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Setează o funcție de gătit.
3. ☆,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.
- ☆,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

5. Opriți aparatul.

Blocare acces copii este activat.

Acces la: Cronometru și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătit este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătit pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătit, Timp de terminare.

Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

Funcțiile ceasului

Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea: Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
	Sonor alarma si terminare gătire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină număratoarea.
	Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru număratoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați OK.

Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .
3. Setarea timpului.
Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.
4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

Setarea: Pornire întârziată

1. Setați funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setați timpul de gătire.
4. Apăsați ● ● ●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Setarea: Cronometru număratoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ● ● ●.
3. Apasă: Cronometru număratoare directă.
4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setăți valoarea cronometrului.

3. Apăsați OK.

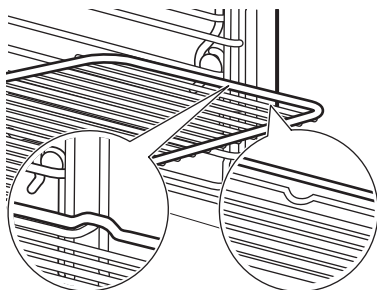
Utilizarea accesoriilor

⚠️ AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Introducerea accesoriilor

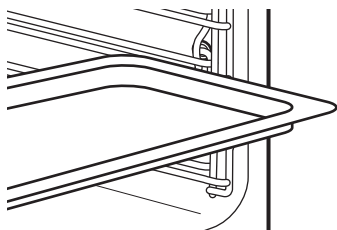
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

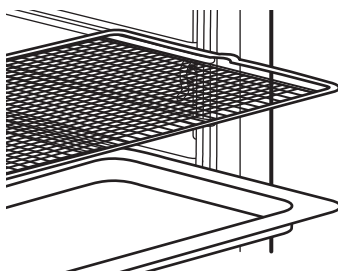
Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu

panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

AirFry: Raft sârmă



Puneți raftul de sârmă AirFry pe a treia poziție. Puneți tava de gătit dedesubt.

Nu utilizați raftul de sârmă AirFry împreună cu ghidajele telescopice, deoarece uleiul le poate face suprafața alunecoasă și poate reduce stabilitatea raftului de sârmă.

Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
-  - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

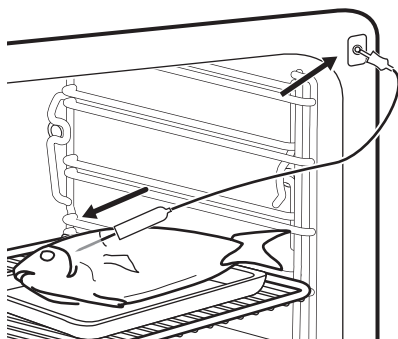
Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de

cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

Gătire cu: Senzor de gatire

⚠️ AVERTISMENT! Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

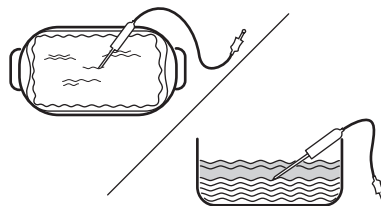
1. Porniți aparatul.
2. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:
Carne, pasăre și pește
Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii

de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului. Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.
5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
 - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
 - Sonor alarma și terminarea gătirii - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătitul se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat **OK** pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați **START**.
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătit dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătit din priză și preparatul din aparat.

Sfaturi utile

Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de

rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos

prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
°C	Temperatură
	Accesorii
	Recipient (Gastronorm)
	Greutate (kg)

	Poziție raft
	Durată gătire (min)

Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30

		°C		
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

Informații pentru institutele de testare

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

Coacerea pe un singur nivel

			°C		
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	40 - 55	2
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	Incalzire sus și jos	Raft sârmă	180	25 - 35	1
Plăcintă cu mere ²⁾	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	160	70 - 90	3
Plăcintă cu mere ²⁾	Incalzire sus și jos	Raft sârmă	180	80 - 100	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă ¹⁾	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit ³⁾	160	25 - 35	3
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă ¹⁾	Incalzire sus și jos	Tavă de gătit ³⁾	160	25 - 35	3
Pâine prăjită ¹⁾⁴⁾	Grill	Raft sârmă	230	1 - 5	4

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.

2) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

3) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.

4) Conform cu: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.

Coacerea pe mai multe niveluri

			°C		
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă ¹⁾	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit ²⁾ și cratiță universală	150	30 - 40	2 și 4

			°C		
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit ²⁾ și Raft sârmă	160	45 - 55	1 și 3

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.

2) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.

Rețete suplimentare

			°C		
Bezele ¹⁾²⁾	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit ³⁾	100	90 - 180	3
Bezele ¹⁾²⁾	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit ³⁾	100	90 - 180	3

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.

2) Utilizați hârtie de copt.

3) Așezați tava de gătit cu panta spre ușă.

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gatire cu abur

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	Set de aburi perforat 2/3	0.3	3	8 - 9
Broccoli ¹⁾²⁾	Recipient perforat conform IEC 60350-1.	maxim	3	10 - 11
Mazăre, congelată ²⁾	Set de aburi perforat 2 x 2/3	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.

1) Preîncălziți aparatul până când temperatura setată este atinsă folosind setarea: Incalzire rapida.

2) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului, cu înclinația spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Rețete suplimentare pregătite cu abur

				°C	
Preparat combinat la abur (2 porții) ¹⁾	Gatire cu abur	Gastronorm 1/2 perforat (cartofi și broccoli) și neperforat (somon)	1 (Somon) 4 (Broccoli și cartofi)	100	40 (Cartofi) 8 - 10 (Somon) 10 - 12 (Broccoli)

				°C	
Budincă de caramel (6 porții)	Umiditate ridicată	Vase rotunde din porțelan pe raftul de sârmă	2	90	35 - 45
Royale	Gătire cu abur	Gastronorm 1/2 neperforat	2	85	35 - 45
Pâine albă	Coacere pâine	Tavă de gătit ²⁾	2	180	40 - 50
Pui ³⁾	Umiditate scăzută	Raft sârmă	2	200	60 - 70

1) Puneți pe rând ingredientele în cuptor la momentul potrivit, astfel încât toate să fie gătite în același timp. Puneți prepara două porții concomitent.

2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

3) Puneți tava de gătit pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea care picură.

Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscăți interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

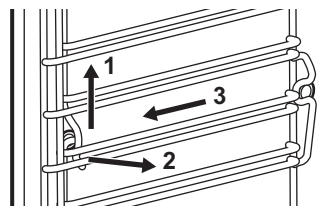
Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

- Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
- Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
- Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
- Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

Curatare cu abur

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
3. Curățați baza interiorului cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
4. Umpleți rezervorul de apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
5. Selectează: Meniu / Curatare.

Opțiune	Descriere
Curățare cu abur	Curățare ușoară Durată: 30 min
Curatare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate. Durată: 75 min

6. Apăsati START și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

7. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.
8. Oprește aparatul.
9. După ce aparatul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.
10. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați până când interiorul cuptorului se usucă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curatare cu abur plus.

Decalcifiere

Se utilizează pentru a decalcifica sistemul de producere a aburului.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Asigurați-vă că rezervorul de apă este gol. Consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea, Golirea rezervorului.
Durata primei părți: aproximativ 100 min
4. Selectează: Meniu / Curatare / Decalcifiere.
5. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
6. Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în rezervorul pentru apă.
7. Umpleți rezervorul de apă cu 700 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
8. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.

Durata celei de-a doua părți: aproximativ 35 min

9. Umpleți rezervorul de apă cu 950 ml de apă, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
10. La terminarea funcției, scoateți cratița adâncă.
11. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
12. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale.
13. Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

Dacă rămân în aparat reziduuri de calcar după ce s-a finalizat decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

Reamintire decalcifiere

Aparatul oferă două reamintiri pentru decalcifiere. Reamintirea pentru decalcifiere nu poate fi dezactivată.

- Reamintire delicată - vă recomandă să decalcificați aparatul.

- Reamintire intensă - vă obligă să decalcificați aparatul. Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

Clătire

Se utilizează pentru a curăța sistemul de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
 2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
 3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
 4. Umpleți sertarul pentru apă cu apă până la nivelul maxim, până când se emite semnalul sonor sau mesajul apare pe afișaj.
 5. Selectează: Meniu / Curatare / Clătire.
- Durată:** în jur de 30 min
6. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
 7. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

Uscare cavitate

Folositi-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Selectează: Meniu / Curatare / Uscare cavitate.
4. Urmăți instrucțiunile de pe afișaj.

Semnal de reamintire pentru uscare

După utilizarea funcției de gătire cu abur, afișajul vă indică să uscați aparatul.

Apăsăți DA pentru a usca aparatul.

Golirea rezervorului

Folositi-o după gătitul cu funcția de gătire cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din rezervorul de apă.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
4. Selectează: Meniu / Curatare / Golirea rezervorului.

Durată: 6 min

5. Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
6. Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

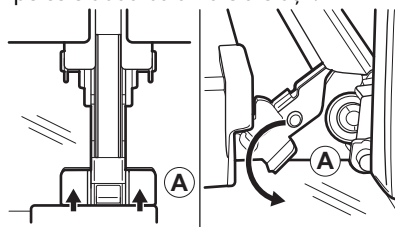
Scoaterea și montarea ușii

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

 **AVERTISMENT!** Ușa este grea.

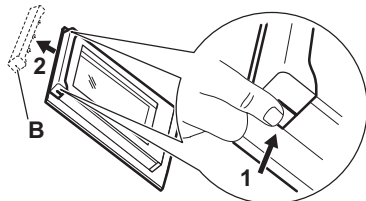
 **ATENȚIE!** Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Deschideți ușa complet.
3. Apăsăți complet pârghiile de fixare Ade pe cele două balamale ale ușii.

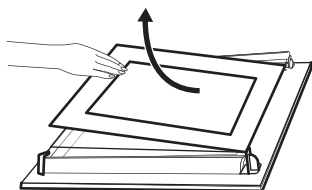


4. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ: 70°).

5. Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus.
6. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
7. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



8. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
9. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



10. Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

Înlocuirea becului

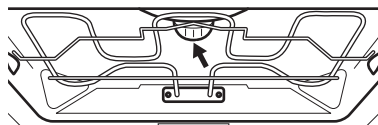


AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

Becul de sus

1. Rotiți capacul de sticlă pentru a-l scoate.



2. Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

Lampă laterală

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
5. Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Montați suporturile raftului din stânga.

Depanare



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.
i Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	

Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos. Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișat, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietorea ușii este ruptă.	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F111 - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gatire corect în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când

deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):	
Numărul produsului (PNC):	

Numărul de serie (S.N.):	
-----------------------------	--

Date tehnice

Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lăţime Înălţime Adâncime	478 mm 356 mm 414 mm
Suprafaţa tăvii de gătit	1424 cm ²	
Element încălzire sus	- W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	2300 W	
Inel	2400 W	
Evaluare totală	3500 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvenţa	50 Hz	
Numărul de funcţii	23	

Clasa de eficienţă energetică

Fişa cu informaţii despre produs şi informaţiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 şi Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	IKEA
Identificarea modelului	FRILLESBO 406.002.84
Index de eficienţă energetică	61.9
Clasă de eficienţă energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convenţional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilaţie	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavităţi	1

Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	36.5 kg
Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.	

Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min
Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.	

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durată de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul

aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătirea cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți

aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați

aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

Garanție IKEA

Dacă doriți să revendicați garanția produsului sau să obțineți asistență pentru acesta



Vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți IKEA; linkul către portalul de autoservire sau numărul de telefon poate fi găsit pe [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Pentru a finaliza solicitarea dvs. de service pe portalul de autoservire și pentru a găsi mai ușor informații despre produsul dvs. sau despre piese de schimb aferente acestuia, vă rugăm să notați numărul articolului IKEA (8 cifre) și numărul de serie de pe eticheta produsului.

PĂSTRAȚI DOCUMENTUL DE ACHIZIȚIE/ LIVRARE!

Acesta constituie dovada achiziției dvs., fără de care garanția nu va fi valabilă. Bonul indică, de asemenea, numele și codul de articol IKEA (8 cifre) pentru fiecare aparat achiziționat.

Vă rugăm să citiți cu atenție documentația tehnică livrată împreună cu aparatul înainte de a ne contacta.

Содержание

Сведения по технике безопасности	260	Использование аксессуаров	277
Указания по безопасности	262	Указания и рекомендации	279
Установка	265	Уход и очистка	283
Описание прибора	266	Поиск и устранение неисправностей	287
Панель управления	267	Технические данные	289
Перед первым использованием	268	Энергетическая эффективность	289
Ежедневное использование	269	Охрана окружающей среды	291
Дополнительные функции	275	Гарантия IKEA	291
Функции часов	276		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие

предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Использование

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск ожогов и повреждения прибора.

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может выходить пар.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора после приготовления на пару.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Стекланные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стекланные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора регулярно очищайте его.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте

инструкции по безопасности на его упаковке.

Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

Установка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Сборка



При установке см. указания по сборке.

Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Снимите дверцу, чтобы дети и домашние животные не оказались запертыми внутри прибора.
- **Упаковочный материал:** Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластиковые детали маркируются международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т. д. Утилизируйте упаковочный материал в специально предназначенных для этого контейнерах на местном предприятии по переработке отходов.

Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

- i** Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

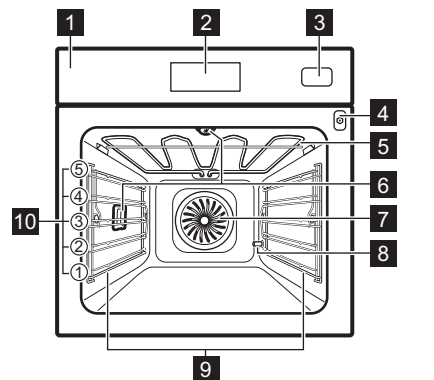
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

Описание прибора

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

Аксессуары

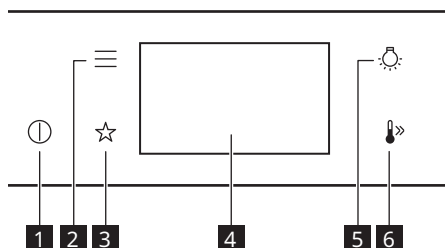
- **Решетка x 1**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень x 1**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля x 1**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **AirFry: Решетка x 1**
Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
Не подходит для приготовления на пару. Максимальная загрузка: 5.кг
- **Термощуп x 1**
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие x 1 комплект**
Для полок и противней.
- **Набор противней для приготовления на пару x 1**

Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.
Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару.

Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.

Панель управления

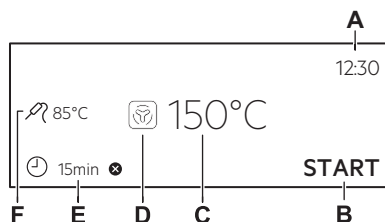
Общий вид панели управления



1	Вкл / Выкл Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню Содержит список параметров и функций настройки прибора.
3	Любимые программы Список любимых настроек.
4	Дисплей Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



- A. Установка Времени Суток
- B. ПУСК / СТОП
- C. температура
- D. Режимы нагрева
- E. Таймер
- F. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
<	Возврат на один уровень в меню.
↶	Отмена последнего действия.
☰	Включение и выключение опций.
🔒	Прибор заблокирован.
🔔	Функция звукового сигнала включена.
🔔 STOP	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
	Функция Отложенный запуск включена.

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
	Отмена настройки.

-  На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

Перед первым использованием

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

Установка: Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

Для проверки жесткости воды воспользуйтесь индикаторной полоской или обратитесь в водоснабжающую организацию.

1. Погрузите индикаторную полоску в водопроводную воду примерно на 1 сек. Не помещайте полоску под проточную воду.
2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Уровень жесткости воды необходимо проверить в течение 1 мин после проведения тестирования.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды с соответствующим уровнем классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Уровни жесткости воды	Индикаторная полоска
1 — мягкая	
2 — умеренно жесткая	
3 — жесткая	
4 — очень жесткая	

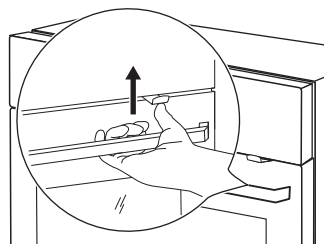
Механическая функция защиты от детей

Духовой шкаф поставляется с установленным механическим замком защиты от детей. Это блокировка дверцы, расположенная под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:

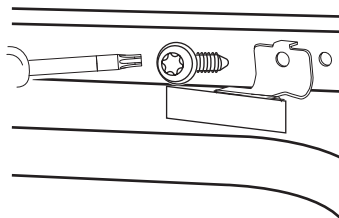
1. Нажмите и удерживайте замок защиты от детей.

2. Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу духового шкафа, не нажимая на замок защиты от детей.



Чтобы снять замок защиты от детей:

1. Откройте дверцу и снимите замок защиты от детей с помощью звездообразного ключа, входящего в комплект поставки духового шкафа.
2. Затяните винт после снятия замка защиты от детей.



Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

	Гриль Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.
	Горячий воздух Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Замороженные продукты Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-ролов).
	Традиционное приготовление Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Пицца Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.
	AirFry Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки

	Нижний нагрев Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.
---	---

 Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

ОСОБЫЕ

	Консервирование Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или завинчивающимися крышками соответствующего размера. Используйте самое нижнее положение противня.
	Высушивание Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.
	Подогрев Тарелок Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Размораживание Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

	Гратен Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и подрумянивание.
	Низкотемпературное приготовление Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).
	Поддержание Тепла Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.
	Влажная конвекция Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.

ПАР

	EasySteam Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.
---	---

	Регенерация Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
	Хлеб Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
	Подготовка теста Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высыхало.
	Влажный пар Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару.
	Интенсивный пар Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
	Горячий пар (25%) Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным с хрустящей корочкой.

Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указания и рекомендации, Влажная конвекция.

Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
4. Установите температуру. Нажмите ОК.
5. Нажмите START .
Термошуп — шуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. Использование аксессуаров, Термошуп.
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP .
7. Выключите прибор.

Установка: EasySteam - Режимы нагрева с паром

1. Включите прибор. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
2. Нажмите . Выберите режим нагрева с паром.

3. Нажмите ОК. На дисплее отобразятся настройки температуры.
4. Установите температуру. Тип режима нагрева при обработке паром зависит от заданной температуры:
 - a. **На пару 50 - 100°C** — для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и мягких десертов в форме.
 - b. **Тушение (с паром) 105 - 130°C** — для приготовления припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.
 - c. **Запекание (с паром) 135 - 150°C** — для приготовления мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и запеченных блюд. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.
 - d. **Жарка и выпечка (с паром) 155 - 230°C** — для жарки и запекания мяса, рыбы, птицы, а также приготовления изделий из слоеного теста, открытых пирогов, тартов, мафинов, запеканок, овощных блюд и хлебобулочных изделий. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.
5. Нажмите ОК.
6. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.
7. Залейте холодную воду в резервуар для воды (около 950 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или

соответствующего сообщения на дисплее. Этот объем воды рассчитан примерно на 50 мин. Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.

⚠ ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

8. Установите резервуар для воды на место.
9. Нажмите **START**. Пар начнет поступать примерно через 2 мин. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
10. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.
11. Выключите прибор.
12. Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару. См. Уход и очистка, Опустошение резервуара.
13. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа.
14. Когда прибор остынет, протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

Меню

Нажмите **≡** для входа в меню.

Элемент меню		Описание
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройка	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из резервуара для воды после использования функций с использованием пара.

Подменю	Описание
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

Подменю для: Опции

Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.

Подменю	Описание
Тоны Кнопки	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопки и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

Подменю	Описание
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп.

Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя

- Хорошо Прожаренная

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите . Войдите в меню Помощь в Приготовлении.

4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Дополнительные функции

Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как режим нагрева и время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите .
4. Выберите: Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
6. Нажмите OK.

 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

1. Включите прибор.
2. Настройка режима нагрева.
3. ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
- ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Выберите Опции / Защита детей.

4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор. Защита детей включена. Доступ к: Таймер и лампе освещения.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание.

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Функции часов

Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие.
Завершить действие	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.

Функция	Описание
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

Установка: Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.

Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ●.

4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

2. Нажмите .
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите .
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.

4. Сдвиньте или нажмите  для просмотра времени на главном экране.
5. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите **ОК**.

Использование аксессуаров

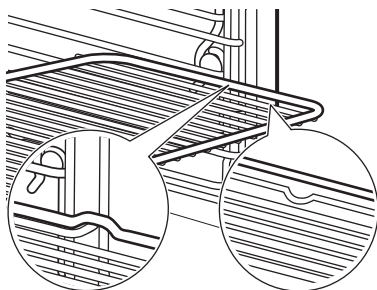


ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

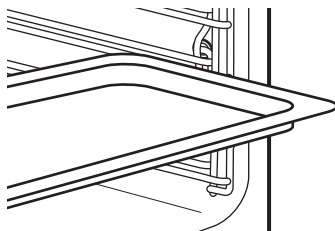
Решетка



Вставьте решетку между направляющими. Убедитесь, что решетка

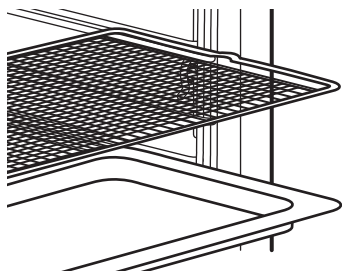
касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

AirFry: Решетка



Установите решетку AirFry на третий уровень. Поместите под ней эмалированный противень.

Не используйте решетку AirFry с телескопическими направляющими, так как масло может сделать ее поверхность скользкой и снизить устойчивость решетки.

Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше температуры внутри продукта.
-  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, режима нагрева и температуры.

Приготовление при помощи: Термощуп

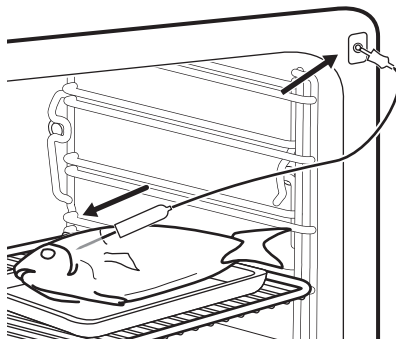


ВНИМАНИЕ! Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или блюдо и при необходимости установите температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:

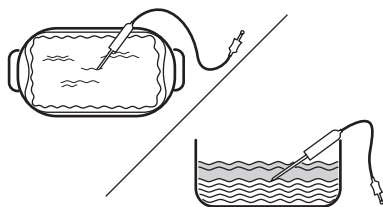
Мясо, птица и рыба

Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. раздел Описание прибора.

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:
 - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри

продукта выдается звуковой сигнал.

- Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
7. Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для выхода на главный экран.
 8. Нажмите **START**.
 9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
 10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

Указания и рекомендации

Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25

Информация для испытательных организаций

Испытания проводились согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Выпекание на одном уровне

			°C		
Нежирный бисквит ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	160	40 - 55	2
Нежирный бисквит ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	180	25 - 35	1

			°C		
Яблочный пирог ²⁾	Горячий воздух	Решетка	160	70 - 90	3
Яблочный пирог ²⁾	Традиционное приготовление	Решетка	180	80 - 100	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	Горячий воздух	Эмалированный противень ³⁾	160	25 - 35	3
Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	Традиционное приготовление	Эмалированный противень ³⁾	160	25 - 35	3
Тосты ¹⁾⁴⁾	Гриль	Решетка	230	1 - 5	4

1) Разогрейте прибор до заданной температуры. Не используйте функцию: Быстрый прогрев.

2) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.

3) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.

4) В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Выпекание на нескольких уровнях

			°C		
Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	Горячий воздух	Эмалированный противень ²⁾ и универсальный противень	150	30 - 40	2 и 4
Нежирный бисквит ¹⁾	Горячий воздух	Эмалированный противень ²⁾ и Решетка	160	45 - 55	1 и 3

1) Разогрейте прибор до заданной температуры. Не используйте функцию: Быстрый прогрев.

2) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.

Дополнительные рецепты

			°C		
Безе ¹⁾²⁾	Горячий воздух	Эмалированный противень ³⁾	100	90 - 180	3

			°C		
Безе ¹⁾²⁾	Традиционное приготовление	Эмалированный противень ³⁾	100	90 - 180	3

1) Разогрейте прибор в течение 10 минут. Не используйте функцию: Быстрый прогрев.

2) Используйте бумагу для выпечки.

3) Установите эмалированный противень так, чтобы скос был направлен в сторону дверцы.

Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

				
Брокколи ¹⁾²⁾	Набор противней для приготовления на пару 2/3 с перфорацией	0,3	3	8-9
Брокколи ¹⁾²⁾	Перфорированный контейнер согласно IEC 60350-1.	макс.	3	10-11
Горох, замороженный ²⁾	Набор противней для приготовления на пару 2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85 C.

1) Разогрейте прибор до заданной температуры. Не используйте функцию Быстрый прогрев.

2) Установите эмалированный противень на первом уровне так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Дополнительные рецепты блюд для приготовления на пару

				°C	
Приготовление на пару комбинированного блюда (2 порции) ¹⁾	Влажный пар	Гастроемкость перфорированная 1/2 (картофель и брокколи) и неперфорированная (лосось)	1 (лосось) 4 (брокколи и картофель)	100	40 (картофель) 8-10 (лосось) 10-12 (брокколи)
Карамельный пудинг (6 порций)	Интенсивный пар	Круглые фарфоровые емкости на решетке	2	90	35 - 45

				°C	
Белковый крем	Влажный пар	Набор Gastronorm 1/2 неперфорированный	2	85	35 - 45
Белый хлеб	Хлеб	Эмалированный противень ²⁾	2	180	40 - 50
Цыпленок ³⁾	Горячий пар (25%)	Решетка	2	200	60 - 70

1) Помещайте ингредиенты в духовой шкаф один за другим в соответствующий момент времени, чтобы все компоненты готовы одновременно. Можно готовить две порции сразу.

2) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.

3) Установите на первом уровне эмалированный противень для сбора капель жира.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

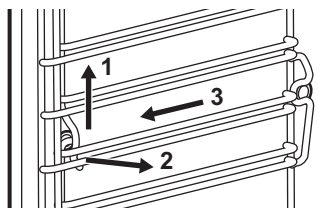
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Очистка паром

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.
3. Очистите дно камеры и внутреннее стекло дверцы духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
4. Залейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
5. Выберите: Меню / Очистка.

Опция	Описание
Очистка паром	Легкая очистка Продолжительность: 30 мин

Очистка паром, плюс

Нормальная очистка
Обработайте камеру очищающим спреем.
Продолжительность: 75 мин

6. Нажмите START . Следуйте инструкциям на дисплее.
- По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
7. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.
8. Выключите прибор.
9. После остывания прибора протрите камеру изнутри мягкой тканью.
10. Оставьте дверцу открытой, чтобы дать камере духового шкафа полностью высохнуть.

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

Удаление накипи

Используйте его для удаления накипи из системы обработки паром.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Убедитесь, что резервуар для воды пуст. См. Уход и очистка, Опустошение резервуара.

Продолжительность первого этапа: приблизительно 100 мин

4. Выберите: Меню / Очистка / Удаление накипи.
5. Установите глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.

6. Налейте в резервуар для воды 250 мл средства для удаления накипи.
7. Наполните оставшуюся часть резервуара для воды 700 мл воды до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
8. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Продолжительность второго этапа: приблизительно 35 мин

9. Залейте в резервуар для воды 950 мл воды до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
10. По окончании работы функции извлеките глубокий эмалированный противень для гриля.
11. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
12. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.
13. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Если после удаления накипи в приборе останется некоторое количество известкового налета, на дисплее появится запрос на повторение процедуры.

Напоминание о необходимости удаления накипи

Прибор отображает два напоминания о необходимости удаления накипи. Напоминание об удалении накипи нельзя отключить.

- Ненавязчивое напоминание — удаление накипи в приборе является рекомендованной процедурой.
- Настоятельное напоминание — удаление накипи в приборе является обязательной процедурой. Если не произвести удаление накипи в приборе при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

Ополаскивание

Используйте его для очистки системы обработки паром после частого применения функции приготовления на пару.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Залейте воду в резервуар для воды, не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
5. Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.

Продолжительность: приблизительно 30 мин

6. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
7. По окончании работы функции извлеките сотейник.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Выберите: Меню / Очистка / Сушка.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

Напоминание о сушке

После завершения приготовления в режиме нагрева с обработкой паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить прибор.

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара.

Продолжительность: 6 мин

5. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
6. По окончании работы функции извлеките сотейник.

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

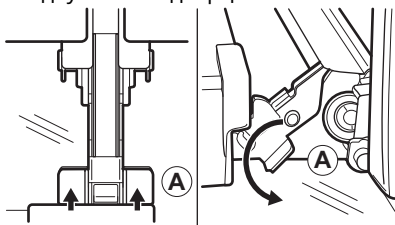
Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

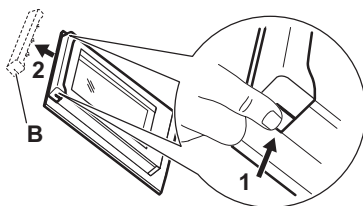
 **ВНИМАНИЕ!** Дверца имеет большой вес.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

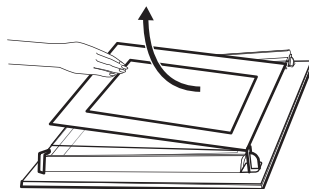
1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Полностью откройте дверцу.
3. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.



4. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
5. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
6. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
7. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



10. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном

случае поверхность дверцы может перегреваться.

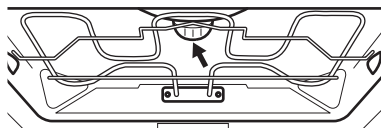
Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня.

Поиск и устранение неисправностей

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.
	Дверца не закрыта как следует.
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
ⓘ Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.	

Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.

Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :	
Продуктовый номер (PNC):	

Серийный номер (S.N.):	
------------------------	--

Технические данные

Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	478 мм 356 мм 414 мм
Площадь противня	1424 см²	
Верхний нагревательный элемент	- Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	
Общая оценка	3500 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 Гц	
Количество функций	23	

Энергетическая эффективность

Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	IKEA
Модель	FRILLESBO 406.002.84
Индекс энергоэффективности	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии при стандартной загрузке в обычном режиме	1.09 кВт·ч/цикл

Потребление энергии при стандартной загрузке в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	70 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса	36.5 кг
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.	

Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.	

Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентиллятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентиллятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Сохранение пищи в теплом состоянии
Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

Охрана окружающей среды

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы,

помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Гарантия IKEA

Если вы хотите предъявить претензию по гарантии на ваш товар или получить поддержку по продукту



Пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов IKEA. Ссылку на портал самообслуживания или номер телефона можно найти на сайте www.IKEA.com.

Чтобы оформить запрос на обслуживание на портале самообслуживания и быстрее найти информацию о вашем товаре или

связанных с ним запасных частях, мы настоятельно рекомендуем вам выписать артикульный номер IKEA (8 цифр) и серийный номер, указанные на этикетке товара.

СОХРАНЯЙТЕ ДОКУМЕНТ ОБ ОПЛАТЕ / ДОСТАВКЕ!

Он является вашим подтверждением покупки, без него гарантия не будет действительна. В чеке также указаны название и артикульный номер IKEA (8 цифр) для каждого приобретенного прибора.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с технической документацией,

прилагаемой к вашему прибору, прежде
чем обращаться к нам.

Садржај

Информације о безбедности	293	Коришћење прибора	309
Безбедносна упутства	295	Напомене и савети	311
Монтажа	297	Нега и чишћење	315
Опис производа	298	Решавање проблема	318
Командна табла	299	Технички подаци	320
Пре прве употребе	300	Energetska efikasnost	320
Свакодневна употреба	301	Еколошка питања	322
Додатне функције	306	Garancija kompanije IKEA	322
Функције сата	307		

Задржано право измена.

Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне

љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.

- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Користите само температурни сензор који се препоручује за овај уређај.

Безбедносна упутства

Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од пожара и струног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.

- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба

скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.

- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнотг отвора на изолацији уређаја мора да износи најмање 3 mm.

Употреба



УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за залиствене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Користите само прибор који је испоручен уз овај уређај или који препоручује произвођач.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

Кување на пари



УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Испуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни при отварању врата уређаја ако је активирана ова функција. Може да се ослободи пара.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након спремања на пари.



УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од оштећења уређаја.

Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Стаклене плоче на вратима замените одмах ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пликови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уколико користите спреј за пећницу, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од стручног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним

апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата како бисте спречили децу и кућне љубимце да се заробе унутар уређаја.
- **Амбалажа:** Амбалажа може да се рециклира. Пластични делови су означени међународним скраћеницама, као што су PE, PS, итд. Одложите амбалажни материјал у за то предвиђене контејнере у вашој локалној установи за управљање отпадом.

Монтажа

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Монтажа

- i** Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

Инсталација на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

i Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

Кабл

Врсте каблова за инсталацију или замену:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

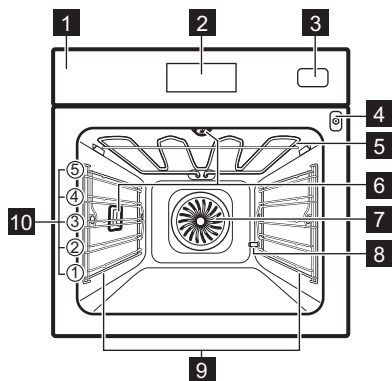
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

Опис производа

Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Резервоар за воду
- 4** Утичница температурног сензора
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Уклањање каменца са излазне цеви

9 Носач решетке, покретни

10 Положаји решетке

Прибор

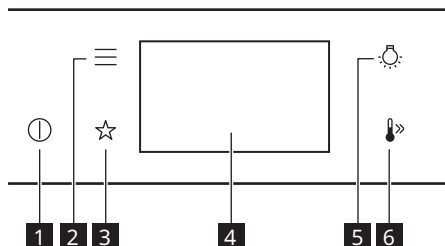
- **Решетка x 1**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење x 1**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ x 1**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Пржење на врућем ваздуху:**
Решеткаста полица x 1
За пржење намирница с мање уља или без папира за печење.
Није погодно за функције припреме на пари. Максимална количина веша за прање: 5.kg
- **Температурни Сензор за храну x 1**
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице x 1 комплет**
За полице и плехове.
- **Комплет за кување на пари x 1**
Једна неперфорирана и једна перфорирана посуда за храну.

Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег

меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.

Командна табла

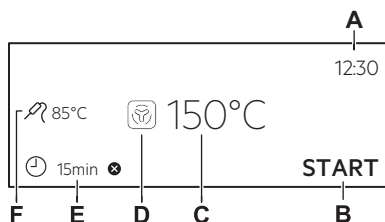
Преглед командне табле



1	Укључено / Искључено Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени Списак опција уређаја и функција које се подешавају.
3	Омиљена опција Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	Прекидач лампице За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



- A. Доба дана
- B. СТАРТ / СТОП
- C. Температура
- D. Функције загревања
- E. Тајмер
- F. Температурни Сензор за храну (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја	
OK	За потврђивање изабране ставке/подешавања.
<	За враћање за један ниво уназад у менију.
↶	За поништавање последње активности.
☰	За укључивање и искључивање опција.
🔒	Уређај је закључан.
🔔	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.
🛑	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.

Индикатори дисплеја	
	Активирана је само искачућа порука.
	Одложено пуштање у погон је активирана.

Индикатори дисплеја	
	За отказивање подешавања.

-  Различите поруке су приказане на дисплеју. Када се порука појави, притисните дисплеј и наставите.

Пре прве употребе

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

Подешавање: Тврдоћа воде

Када повезујете уређај на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде.

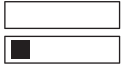
Користите тест папир или се обратите локалном водоводу да бисте проверили ниво тврдоће воде.

1. Ставите тест трачицу у воду са чесме око 1 сек. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.
2. Протресите тест трачицу да бисте уклонили преосталу воду.
3. Након 1 мин проверите тврдоћу воде према табели у наставку.
4. Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Боје тест трачица настављају да се мењају. Проверите тврдоћу воде у року од 1 мин након тестирања.

Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Табела приказује опсег тврдоће воде са одговарајућим нивоом класификације воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Ниво тврдоће воде	Тест трачица
1 – мека	

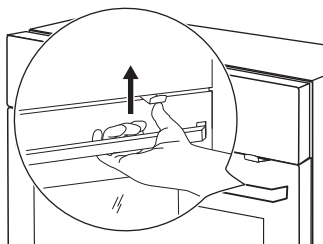
Ниво тврдоће воде	Тест трачица
2 – умерено тврда	
3 – тврда	
4 – веома тврда	

Механичка блок. за безб. деце

У пећници је инсталирана механичка блок. за безб. деце. То је закључавање врата на десној страни пећнице, испод командне табле.

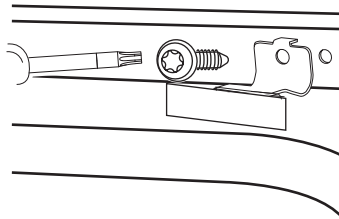
Да бисте оворили врата рерне која има блокаду за безбедност деце:

1. Гурните и подигните блок. за безб. деце.
2. Повуците ручку браве да бисте отворили врата. Затворите врата пећнице не гурајући при том блок. за безб. деце.



Да бисте уклонили блок. за безб. деце:

1. Отворите врата и уклоните блок. за безб. деце. звездастим кључем који је испоручен са пећницом.
2. Причврстите завртањ назад након уклањања блок. за безб. деце.



Свакодневна употреба



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Функције загревања

СТАНДАРДНО



Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.

	Печење уз равни вентилатор За печење мяса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.
	Смрзнута храна Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).
	Загревање одозго/одоздо За печење на једном положају решетке.
	Функција за пицу За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.
	Пржење на врућем ваздуху Пржење намирница с мање уља и без папира за печење
	Загревање одоздо Одаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби запекли храну са доње стране. Користите најнижи ниво полице.

 Лампа може аутоматски да се исклучи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

ДЕЛИКАТЕСИ

	Конзервација Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњену водом, користећи тегле отпорне на топлоту са херметичким поклопцем или поклопце са навојем исте величине. Користите најнижи положај решетке.
	Дехидратација За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. Да би се омогућило да ваздух засићен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења.
	Загревање посуђа За загревање посуђа пре сервирања.
	Одмрзавање За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
	Гратинирано За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За печење гратинираних јела и за запецање.
	Споро кување Процес кувања на ниској температури. Савршено је за кување финих јела (нпр. говедина, телтина или јагњетина).
	Одржавање топлоте За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте посуде ако је потребно.

	Влажно печење уз вентилатор Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се за остала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација, погледајте Свакодневна употреба, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
---	---

ПАРА

	EasySteam Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запечавање и печење.
	Регенерисање паре Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањир. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
	Печење хлеба Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
	Нарастање теста За убрзавање дизања киселог теста. Прекријте површину теста како бисте спречили сушење.

	Пара максималне снаге За поврће кувано на пари, прилоге или рибу.
	Висока влажност Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.
	Ниска влажност Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор.

Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.
2. Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
3. Одаберите функцију загревања и притисните OK.

4. Подесите температуру. Притисните ОК.
5. Притисните START.
Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте Коришћење прибора, Температурни сензор.
6. STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

Подешавање: EasySteam - функције загревања на пари

1. Укључите уређај. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
2. Притисните . Подесите функцију загревања на пари.
3. Притисните ОК. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
4. Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре:
 - a. **Пара за кување на пари 50 - 100°C** – за припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.
 - b. **Пара за крчкање на пари 105 - 130°C** – за кување динстаног и пирјаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.
 - c. **Пара за формирање хрскаве корице 135 - 150°C** – за месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
 - d. **Пара за печење пецива и печења 155 - 230°C** – за печена јела

од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.

5. Притисните ОК.
6. Притисните поклопац резервоара за воду да бисте га отворили.
7. Пуните резервоар за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml) док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука. Ова количина воде је довољна за приближно 50 мин. У резервоар за воду не сипајте количину воде која прелази његов максимални капацитет. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.



УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у резервоар за воду.

8. Вратите резервоар за воду у почетни положај.
9. Притисните START.
Пара се појављује након отприлике 2 мин. Када уређај достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
10. Када у резервоару за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Напуните резервоар за воду.
11. Искључите уређај.
12. Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари. Погледајте Нега и чишћење, Пажњено резервоара.

13. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости пећнице.

14. Када се уређај охлади, посушите унутрашњост пећнице меком крпом.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Уређај је врућ. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните резервоар за воду.

Мени

Притисните  за улазак у мени.

Ставка у менију		Опис
Помоћ при припреми хране		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљена опција		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

Подмени за: Чишћење

Подмени	Опис
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Празњење резервоара	Процедура за уклањање преостале воде из резервоара за воду после коришћења функција са паром.

Подмени	Опис
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром Плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Процедура испирања и чишћења кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

Подмени за: Опције

Подмени	Опис
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање апарата.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције загревања.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Изглед дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

Подмени за: Подешавања

Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност екрана	Подешава осветљеност дисплеја.

Подмени	Опис
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

Сервисирање

Подмени	Опис
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и

програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.

1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Притисните . Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните **START**.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Додатне функције

Омиљена опција ☆

Можете сачувати највише 3 омиљена подешавања, као што су функција загревања и време кувања.

1. Укључите апарат.
2. Изаберите жељено подешавање.
3. Притисните .
4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.
5. Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљена опција.
6. Притисните **OK**.

 – притисните да бисте поништили подешавање.

 – притисните да бисте отказали подешавање.

Контролна бртва

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања.
3. ☆,  – притисните истовремено ради укључивања функције.

☆, ⬆» – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

- 1. Укључите уређај.
 - 2. Притисните .
 - 3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
 - 4. Притисните слова шифре абецедним редом.
 - 5. Искључите уређај.
- Блокада за безбедност деце је активиран. Приступ: Тајмер и лампа је доступна.

Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абецедном реду.

Да бисте деактивирали ову функцију, поновите горенаведене кораке.

Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће

се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак Функције сата.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни Сензор за храну, Крај.

Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

Функције сата

Опис функција сата

Функција	Опис
Тајмер	За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта се дешава када време истекне: Крај активности.

Функција	Опис
Крај активно-сти	Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
	Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује.
	Самоискачући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
Одложено пуштање у погон	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	Да бисте продужили време кувања.
Тајмер у току рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја.

Подешавање: Доба дана

1. Укључите апарат.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните **ОК**.

Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
2. Притисните .
3. Подесите тајмер.

Можете да изаберете крај активности притиском на тастер ● ● ●.

4. Притисните **ОК**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Подешавање: Одложено пуштање у погон

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. За подешавање времена кувања.
4. Притисните ● ● ●.
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните **ОК**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Подешавање: Тајмер у току рада

1. Притисните .
2. Притисните ● ● ●.
3. Притисните: Тајмер у току рада.
4. Превуците или притисните  да бисте видели време рада на главном екрану.
5. Притисните **ОК**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните .
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните **ОК**.

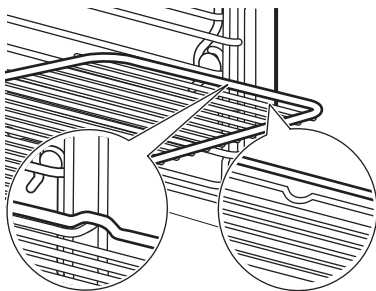
Коришћење прибора

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Убацивање прибора

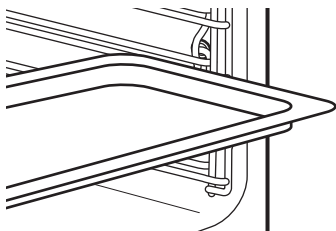
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



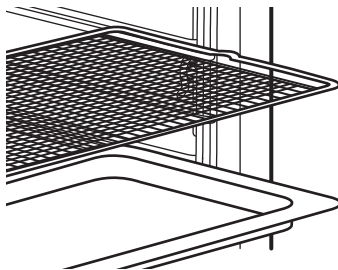
Уметните полицу између вођица на носачу решетке. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

Пржење на врућем ваздуху: Решеткаста полица



Поставите решеткасту полицу Пржење на врућем ваздуху на трећи положај. Ставите плех за печење испод.

Немојте да користите Пржење на врућем ваздуху решеткасту полицу са телескопским вођицама јер би уље могло да учини њихову површину клизавом и смањи стабилност решеткасте полице.

Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

Препоруке:

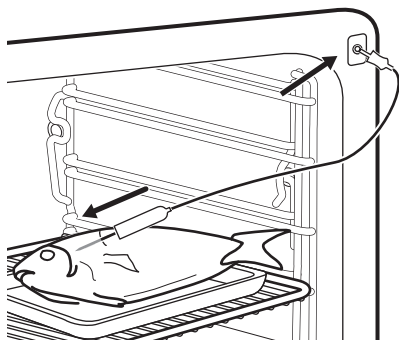
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за кашаста/течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

Кување са: Температурни Сензор за храну

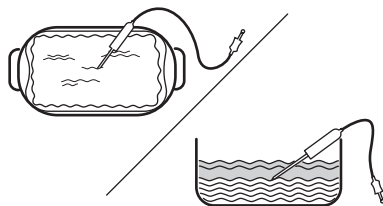
⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите уређај.
2. Подесите функцију загревања или ставите посуду и, ако је потребно, подесите температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5. – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. – притисните да бисте подесили жељену опцију:
 - Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
 - Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и печење се прекида.
7. Изаберите опцију и више пута притисните **OK** да бисте прешли на главни екран.
8. Притисните **START**.
9. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
10. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

Напомене и савети

Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Савете за уштеду енергије прочитајте у Energetska efikasnost.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температуре
	Прибор

	Контејнер (Gastronorm)
	Тежина (kg)
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28 cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26 cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8 cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28 cm

Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25

		°C		
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Слаано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печење на једном нивоу

			°C		
Немасна бисквит торта ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	160	40 - 55	2
Немасна бисквит торта ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	180	25 - 35	1
Пита с јабукама ²⁾	Печење уз равни вентилатор	Решеткаста полица	160	70 - 90	3
Пита с јабукама ²⁾	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	180	80 - 100	3

			°C		
Ситни колачи, 20 по плеху ¹⁾	Печење уз равни венти-латор	Плех за печење ³⁾	160	25 - 35	3
Ситни колачи, 20 по плеху ¹⁾	Загревање одозго/одоз-до	Плех за печење ³⁾	160	25 - 35	3
Тост ¹⁾⁴⁾	Гриловање	Решеткаста полица	230	1 - 5	4

1) Запрејте уређај док се не досијине заграда шемјерајура. Не користијте функцију: Брзо загревање.
2) 2 њела посјављена дијалонално (Ø 20 см). Десни њреба да буде посјављен више најред нејо леви.
3) Сјавијте њлех за ѡечење ѡако да најб буде окренуј ка врајима.
4) У складу са: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Печење на више нивоа

			°C		
Ситни колачи, 20 по плеху ¹⁾	Печење уз равни венти-латор	Плех за печење ²⁾ и универзални плех	150	30 - 40	2 и 4
Немасна бисквит торта ¹⁾	Печење уз равни венти-латор	Плех за печење ²⁾ и Решеткаста полица	160	45 - 55	1 и 3

1) Запрејте уређај док се не досијине заграда шемјерајура. Не користијте функцију: Брзо загревање.
2) Сјавијте њлех за ѡечење ѡако да најб буде окренуј ка врајима.

Додатни рецепти

			°C		
Пуслице ¹⁾²⁾	Печење уз равни венти-латор	Плех за печење ³⁾	100	90 - 180	3
Пуслице ¹⁾²⁾	Загревање одозго/одоз-до	Плех за печење ³⁾	100	90 - 180	3

1) Предјревање уређај 10 минуја. Не користијте функцију: Брзо загревање.
2) Користијте ѡајир за ѡечење.
3) Сјавијте њлех за ѡечење ѡако да најб буде окренуј ка врајима.

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара максималне снаге

Тестови у складу са EN 60350-1, IEC 60350-1.

Подесите температуру на 100°C.

				
Броколи ¹⁾²⁾	2/3 Комплет за кување на пари перфориран	0,3	3	8-9
Броколи ¹⁾²⁾	Перфорирано, затворено у складу са IEC 60350-1.	макс.	3	10-11
Грашак, смрзнути ²⁾	2 x 2/3 Перфориран комплет за кување на пари	2 x 1,5	2 и 4	Док температура на најхладнијем месту не достигне 85 °C.

1) Загревајте уређај док не доспјете догешену шемјерајуру. Не користијте: Брзо загревање.

2) Ставијте њех за њечење на њрви ниво решејке са најџом ѡрема задњем делу унутрашњосџи ѡећнице.

Додатни рецепти за кување на пари

				°C	
Кување на пари комбинованог јела (2 порције) ¹⁾	Пара максималне снаге	Гастронорм перфорирано 1/2 (кромпир и броколи) и неперфорирано (лосос)	1 (лосос) 4 (броколи и кромпир)	100	40 (кромпир) 8-10 (лосос) 10 - 12 (броколи)
Карамел пудинг (6 порција)	Висока влажност	Округле порцеланске посуде на решеткастој полици	2	90	35 - 45
Крем од јаја	Пара максималне снаге	Гастронорм неперфорирано 1/2	2	85	35 - 45
Бели хлеб	Печење хлеба	Плех за печење ²⁾	2	180	40 - 50
Пиле ³⁾	Ниска влажност	Решеткаста полица	2	200	60 - 70

1) Поставијте састојке у ѡећницу, један ѡо један у ѡџоварајућем ѡренујку, како би се све комјоненџе кувале у ѡсџо време. Можеџе да ѡријремаџе две ѡорције ѡсџо време.

2) Користијте ѡлех за ѡечење са најџом ѡрема задњем делу унутрашњосџи ѡећнице.

3) Ставијте ѡлех за ѡечење на ѡрви ниво решејке да би се у њему ѡрикујљала масноћа која кайље.

Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

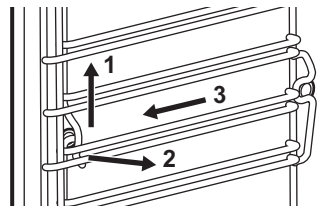
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Пажљиво повуците носаче решетки нагоре и извуците их из предњег држача.
3. Повуците предњи део носача решетки и извуците га из бочног зида.
4. Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке обавља се обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

Чишћење паром

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите дно унутрашњости пећнице и унутрашње стакло врата топлом водом, меком крпом и благим детерџентом.
4. Пуните резервоар за воду до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не прикаже порука.
5. Изаберите: Мени / Чишћење.

Опција	Опис
Чишћење паром	Благо чишћење Трајање: 30 мин
Чишћење паром Плус	Нормално чишћење Попрскајте унутрашњост детерџентом. Трајање: 75 мин

6. Притисните **START**. Пратите упутства на дисплеју.

Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал.

7. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.
8. Искључите уређај.
9. Када се уређај охлади, осушите унутрашњост меком крпом.
10. Оставите врата пећнице отворена и сачекајте да се унутрашњост пећнице осуши.

 Када ова функција ради, лампица је искључена.

Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Чишћење паром Плус.

Уклањање каменца

Користите га за уклањање каменца парног система.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Осигурајте да је резервоар за воду празан. Погледајте Нега и чишћење, Пражњење резервоара.
Трајање првог дела: око 100 мин
4. Изаберите: Мени / Чишћење / Уклањање каменца.
5. Поставите дубоки тигањ на први положај решетке.
6. Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у резервоар за воду.
7. Преостали део резервоара за воду пуните са 700 ml воде док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука.
8. Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.
Трајање другог дела: око 35 мин
9. Пуните резервоар за воду са 950 ml воде док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука.
10. Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

11. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
12. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом.
13. Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.
Ако након уклањања каменца у уређају остану насlage каменца, дисплеј ће приказати обавештење да се процедура понови.

Подсетник за уклањање каменца

Уређај има два подсетника за уклањање каменца. Подсетник за уклањање каменца се не може деактивирати.

- Софтверски подсетник – препоручује вам да извршите уклањање каменца са уређаја.
- Хардверски подсетник – обавезује вас да извршите уклањање каменца са уређаја. Ако не уклоните каменац из уређаја када се укључи хардверски подсетник, функције паре су онемогућене.

Испирање

Користите за чишћење система паре након честог коришћења функција за пару.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
4. Пуните резервоар за воду водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука.
5. Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање.
Трајање: око 30 мин
6. Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
7. Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

 Када ова функција ради, лампица је искључена.

Сушење

Користите га након кувања помоћу функције загревања на пари или чишћења паром да бисте осушили унутрашњост.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Изаберите: Мени / Чишћење / Сушење.
4. Пратите упутства на дисплеју.

Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције за загревање на пари дисплеј тражи да се уређај осуши.

Притисните тастер „YES“ да бисте осушили уређај.

Пражњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из резервоара за воду уклонили остатке воде.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
4. Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара.

Трајање: 6 мин

5. Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
6. Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.



Када ова функција ради, лампица је искључена.

Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

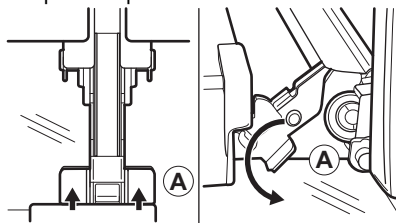


УПОЗОРЕЊЕ! Врата су тешка.

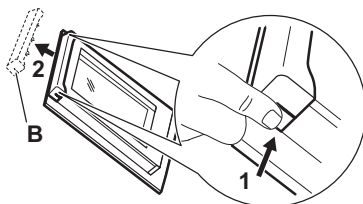


ОПРЕЗ Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

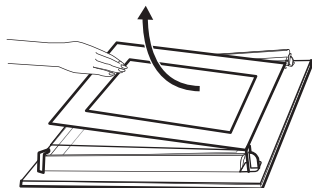
1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Отворите врата до краја.
3. Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



4. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од: 70°).
5. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на пећницу како бисте их одвојили.
6. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
7. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заповику.



8. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
9. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



- 10.** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

Уверите се да су стаклени панели убачени у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

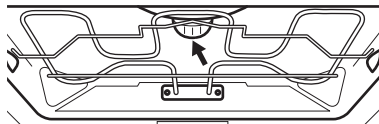
Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од стручног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



2. Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
4. Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.

Бочна сијалица

1. Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
2. За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
3. Очистите стаклени поклопац.
4. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
5. Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
6. Поставите леву подршку решетке.

Решавање проблема

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Шта учинити ако...

Опис проблема	Узрок и решење
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Опис проблема	Узрок и решење
Уређај се не загрева.	Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте Функције сата.
	Врата нису правилно затворена.
	Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
	Блокада за безбедност деце је активиран.
Лампица је искључена.	Лампица је прегорела. Замените сијалицу. За детаље погледајте Нега и чишћење.
i Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.	

Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у табели у наставку. Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Кфд и опис	Решење
F102 – врата нису до краја затворена или је контролна брава на вратима поломљена.	Затворите врата. Искључите и укључите уређај.
F111 – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни Сензор за храну у утичницу.
F240, F439 – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате

плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :	
Број производа (PNC):	
Серијски број (S.N.):	

Технички подаци

Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	478 мм 356 мм 414 мм
Површина плеха за печење	1424 cm ²	
Горњи грејач	- W	
Доњи грејач	1000 W	
Грил	2300 W	
Прстен	2400 W	
Укупна снага	3500 W	
Напон	220 - 240 V	
Фреквенција	50 Hz	
Број функција	23	

Energetska efikasnost

Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	IKEA
Идентификација модела	FRILLESBO 406.002.84
Индекс енергетске ефикасности	61.9
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус
Број шупљина у пећници	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	70 l

Тип перне	Уградна пећница
Маса	36.5 kg
Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.	

Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин
Уређај је тестиран према: EN 50564.	

Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3-10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

Еколошка питања

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уређаја. Не

одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

Garancija kompanije IKEA

Ako želite da podnesete zahtev za garanciju proizvoda ili dobijete podršku za proizvod



Obratite se IKEA korisničkoj podršci, link do samouslužnog portala ili broj telefona naći ćete na www.IKEA.com.

Da biste popunili zahtev za servis na samouslužnom portalu, lakše pronašli informacije o vašem proizvodu ili rezervnim delovima povezanim sa vašim proizvodom, savetujemo vam da zabeležite IKEA broj artikla (8 cifara) i serijski broj koji se nalaze na nalepnici proizvoda.

SAČUVAJTE DOKUMENT O KUPOVINI/ ISPORUCI!

To je vaš dokaz o kupovini, bez njega garancija neće važiti. Račun takođe sadrži naziv i IKEA broj artikla (8 cifara) za svaki kupljeni uređaj.

Pažljivo pročitajte tehničku dokumentaciju priloženu uz vaš uređaj pre nego što nas kontaktirate.

Obsah

Bezpečnostné informácie	323	Používanie príslušenstva	337
Bezpečnostné pokyny	325	Rady a tipy	339
Inštalácia	327	Ošetrovanie a čistenie	343
Opis výrobku	328	Riešenie problémov	347
Ovládací panel	329	Technické údaje	348
Pred prvým použitím	330	Energetická účinnosť	348
Každodenné používanie	331	Ochrana životného prostredia	350
Doplňkové funkcie	335	Záruka IKEA	350
Časové funkcie	336		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.

- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hostovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

Bezpečnostné pokyny

Montáž



VAROVANIE! Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete

na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí mať rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

Použitie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže sa uvoľniť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo poškodeniu alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - priamo do spodnej časti spotrebiča nedávajte riad ani iné objekty,
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.

- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo antikora nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Používajte len príslušenstvo dodané s týmto spotrebičom alebo odporúčané výrobcom.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

Parné varenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Môže sa uvoľňovať para.
 - Po ukončení parného varenia otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- Poškodené sklenené panely dvierok ihneď vymeňte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Vnútné osvetlenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia



VAROVANIE! Riziko zranenia alebo udusenia.

- O správnej likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Vyberte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS a pod. Obalový materiál likvidujte v nádobách poskytnutých na tento účel vo vašom miestnom zariadení na likvidáciu odpadu.

Inštalácia



VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Montáž



Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

Elektrická inštalácia



VAROVANIE! Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

Kábel

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

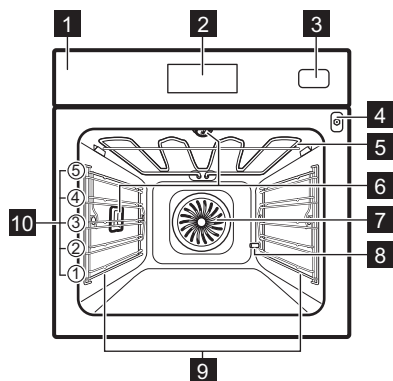
Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

Opis výrobku

Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvací lišty, odstrániteľná

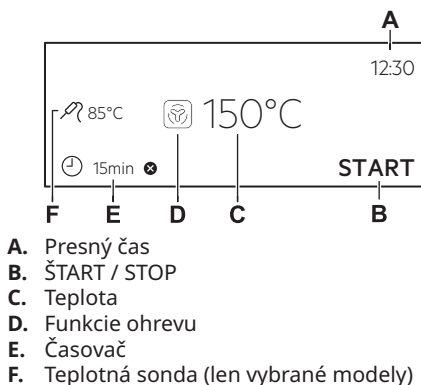
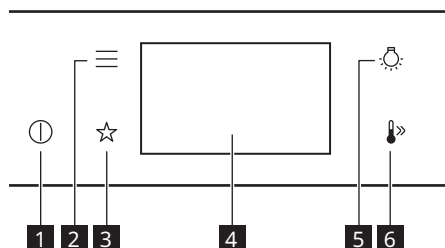
10 Úroveň roštu v rúre

Príslušenstvo

- **Drôtený rošt x 1**
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie x 1**
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie x 1**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **AirFry: Drôtený rošt x 1**
Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie. Vhodné pre funkcie s parou. Maximálna hmotnosť náplne: 5.kg
- **Teplotná sonda x 1**
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty x 1 súprava**
Pre police a plechy.
- **Parná súprava x 1**
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.
Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovaný vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.

Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela



1	Zap / Vyp Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka Zobrazuje zoznam voliteľných funkcií spotrebiča a funkcií nastavenia.
3	Oblíbené Zoznam oblíbených nastavení.
4	Displej Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rychle zohrievanie Zapnutie a vypnutie funkcie: Rychle zohrievanie.

Displej

Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

Ukazovatele na displeji	
OK	Potvrdenie výberu/nastavenia.
<	Návrat o jednu úroveň v ponuke.
↶	Vrátenie posledného úkonu.
☰	Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
🔒	Spotrebič je zablokovaný.
🔔	Funkcia zvukového signálu je zapnutá.
🔔 STOP	Funkcia zvukového signálu a ukončenia varenia je zapnutá.
🔔	Aktivuje sa iba vyskakovacie okno s hlásením.
🕒	Odložený štart je zapnutý.
✖	Ak chcete zrušiť nastavenia.

- i** Na displeji sa zobrazia rôzne správy. Keď sa zobrazí okno s hlásením, pokračujte stlačením displeja.

Pred prvým použitím

 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Pozrite si časť Každodenné používanie. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

Nastavenie: Tvrdosť vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

Použite testovací papierik alebo kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

1. Testovací papierik vložte do vody z vodovodu približne na 1 sek. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.
2. Testovací papierik otraste, aby sa odstránila zvyšná voda.
3. Počkajte 1 min a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.
4. Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody. Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Po uplynutí 1 min od testu skontrolujte tvrdosť vody.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody s príslušnou klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

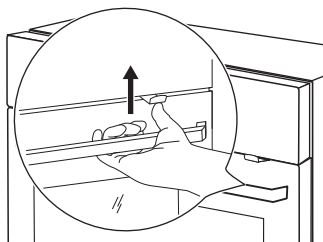
Úroveň tvrdosti vody	Testovací papierik
1 – mäkká	
2 – stredne tvrdá	
3 – tvrdá	
4 – veľmi tvrdá	

Mechanická detská poistka

V rúre je nainštalovaná mechanická detská poistka. Ide o zámok dverí na pravej strane rúry pod ovládacím panelom.

Na otvorenie dvierok rúry s detskou poistkou:

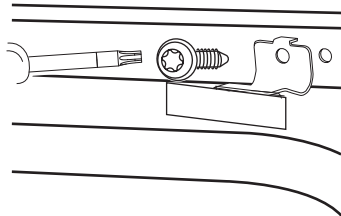
1. Stlačte a podržte detskú poistku.
2. Potiahnutím rukoväti dverí otvorte dvere. Zatvorte dvere rúry bez stlačenia detskej poistky.



Odstránenie detskej poistky:

1. Otvorte dvere a vyberte detskú poistku pomocou kľúča torx dodaného s rúrou.

2. Po vybratí detskej poistky znova pripevnite skrutku.



Každodenné používanie

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ

	Gril Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Turbo gril Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapiekanie.
	Teplovzdušné Pečenie Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.
	Mrazené pokrmy Ideálne pre hotové jedlá (napr. hranolčeky, kroketky alebo jarné závitky).

	Tradičné pečenie Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
	Pizza Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.
	AirFry Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie
	Dolný ohrev Túto funkciu vyberte po procese pečenia, ak chcete jedlo opieť viac na dne rúry. Použite najnižšiu úroveň v rúre.

- i** Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

ŠPECIÁLNE

	Zaváranie Na konzervovanie zeleniny a ovocia umiestnite zaváracie poháre do plechu na pečenie naplneného vodou a použite teplovzdorné poháre s bajonetovými alebo skrutkovacími uzávermi rovnakej veľkosti. Použite najnižšiu úroveň v rúre.
	Sušenie Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. Ak chcete, aby unikol vzduch nasýtený vlhkosťou a aby sa ovocie vysušilo lepšie, odporúčame vám počas sušenia otvoriť dvierka rúry.
	Ohrev tanierov Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
	Rozmrazovanie Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Gratinované jedlá Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapéčené zemiaky. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.
	Pomalé pečenie Proces varenia pri nízkej teplote. Je ideálna na prípravu jemných pokrmov (napr. hovädzieho, teľacieho alebo jahňacieho mäsa).
	Uchovať teplé Na uchovávanie jedla teplého. Upozorňujeme, že niektoré jedlá môžu počas zohrievania pokračovať vo varení a vyschnúť. V prípade potreby zakryte riad.

	Vlhký horúci vzduch Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Ďalšie informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
---	--

PARA

	EasySteam Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
	Regenerácia Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
	Pečenie chleba Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje výsledky ako od profesionálov.
	Kysnutie cesta Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Povrch cesta zakryte, aby ste predišli vysušeniu.
	Vlhká para Na parnú prípravu zeleniny, prílohy alebo rýb.

	Vlhkosť Vysoká Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
	Vlhkosť Nízka Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch.

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny na prípravu nájdete v časti Rady a tipy, Vlhký horúci vzduch.

Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu a teplota.
2. Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.
3. Vyberte funkciu ohrevu a stlačte OK.
4. Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Stlačte tlačidlo: START.
Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete pripojiť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. Informácie nájdete v časti Používanie príslušenstva, Teplotná sonda.
6. Stlačením STOP vypnete funkciu ohrevu.
7. Vypnite spotrebič.

Nastavenie: EasySteam – Funkcia ohrevu parou

1. Zapnite spotrebič. Do podponuky vstúpíte po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
2. Stlačte . Nastavte funkciu ohrevu parou.
3. Stlačte OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
4. Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty:
 - a. **Para na parnú prípravu** 50 - 100°C – na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
 - b. **Para na dusenie** 105 - 130°C – na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
 - c. **Para na chrumkavú kôrku** 135 - 150°C – na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
 - d. **Para na pečenie** 155 - 230°C – na pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
5. Stlačte tlačidlo OK.
6. Zatlačením na kryt otvorte nádržku na vodu.
7. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. Toto množstvo vody stačí približne na 50

min. Nádržku na vodu nenapĺňajte nad maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.

- VAROVANIE!** Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalievajte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

8. Nádržku na vodu zasunúť do jej pôvodnej polohy.

9. Stlačte tlačidlo **START**.

Para sa začne tvoriť približne po 2 min. Keď dosiahne spotrebič nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.

10. Keď sa v nádržke na vodu minie voda, zaznie signál. Doplňte nádržku na vodu.

11. Vypnite spotrebič.

12. Ak chcete zabrániť usadzovaniu vodného kameňa, po každom pečení s parou vyprázdňte nádržku na vodu.

Pozrite si časť Ošetrovanie a čistenie, Prázdna nádržka na vodu.

13. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Vo vnútri rúry môže kondenzovať zvyšková voda.

14. Keď spotrebič vychladne, vyčistite vnútro rúry mäkkou handričkou.

- VAROVANIE!** Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete nádržku na vodu, buďte opatrní.

Podponuka

Stlačením  vstúpíte do ponuky.

Položka ponuky	Popis
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.

Položka ponuky		Popis
Oblíbené		Zoznam oblíbených nastavení.
Volitelné funkce		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Popis
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup odstránenia zvyškovvej vody z nádržky na vodu po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

Podponuka pre: Volitelné funkce

Podponuka	Popis
Osvetlení rúry	Zapína a vypína lampu.

Podponuka	Popis
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Pripomienka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

Podponuka pre: Nastavenia

Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jas displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Hlasitosť tónu pre ① nie je možné stlmiť.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

Servis

Podponuka	Popis
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

Nastavenie: Sprievodca pečením

Podponuka Sprievodca pečením pozostáva zo súboru dodatočných funkcií a programov, ktoré sú navrhnuté pre určené pokrmy. Každý pokrm v tejto podponuke zahŕňa vhodné nastavenie. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený
- Stredne
- Prepečený

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj Automatická váha.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Stlačte . Zadáte Sprievodca pečením.
4. Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
5. Vložte jedlo do spotrebiča a stlačte START.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Doplňkové funkcie

Oblíbené ☆

Uložiť možno až 3 obľúbené nastavenia, ako napríklad funkciu ohrevu a dobu pečenia.

1. Zapnite spotrebič.
2. Vyberte preferované nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo: .
4. Vyberte možnosť: Oblíbené/Uložiť aktuálne nastavenia.

5. Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené.

6. Stlačte tlačidlo OK.

 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

Blokovanie ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Stlačte súčasne ☆ a 🔒, aby ste zapli funkciu.

☆, 🔒 – súčasným stlačením funkciu vypnete.

Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Vyberte položku Voliteľné funkcie / Detská poistka.
4. Stlačte písmenú kódu v abecednom poradí.
5. Vypnite spotrebič.

Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
Prístup k: Časovač a osvetlenie je k dispozícii.

Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmenú kódu v abecednom poradí.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, zopakujte kroky vyššie.

Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si časť Časové funkcie.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry / Teplotná sonda / Koniec.

Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

Časové funkcie

Popis časových funkcií

Funkcia	Popis
Časovač	Nastavenie dĺžky prípravy pokrmu. Maximum je 23 h 59 min. Môžete nastaviť, čo sa stane pri uplynutí nastaveného času: Kri-téria skončenia.

Funkcia	Popis
Kritéria skončenia	Zvukový signál – keď uplynie čas, zaznie zvukový signál. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
	Zvukový signál a skončenie pečenia – po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Len pop-up správy – keď uplynie čas, na displeji sa zobrazí hlásenie. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času pečenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Funkciu môžete zapnúť a vypnúť. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.

Nastavenie: Presný čas

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časovač

1. Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .

3. Nastavte čas.

Požadované Kritéria skončenia môžete vybrať stlačením tlačidla ● ● ●.

4. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka. Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete čas varenia predĺžiť. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu. Na predĺženie času prípravy stlačte **+1min**.

Nastavenie: Odložený štart

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Nastavte čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
5. Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
6. Vyberte požadovaný čas spustenia.
7. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Nastavenie: Časovač

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo ● ● ●.
3. Stlačte tlačidlo: Časovač.
4. Posunutím alebo stlačením  zobrazíte čas prevádzky na hlavnej obrazovke.
5. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Zmena nastavení časovača

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Stlačte tlačidlo: .
2. Nastavte hodnotu časovača.
3. Stlačte tlačidlo: OK.

Používanie príslušenstva

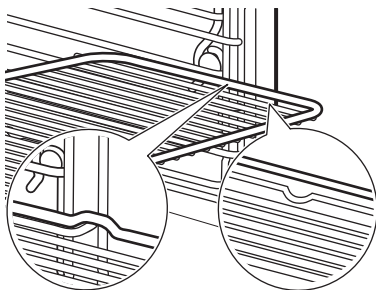
 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež

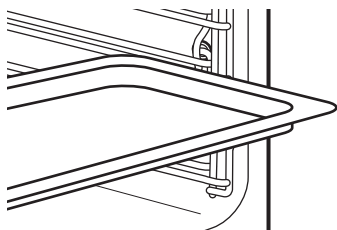
zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



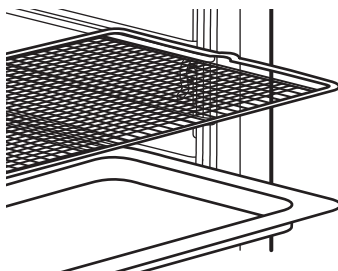
Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

AirFry: Drôtený rošt



Drôtený rošt AirFry zasunúť do tretej úrovne. Plech na pečenie položte pod to.

Drôtený rošt AirFry nepoužívajte na teleskopických lištách, pretože olej by mohol vytvoriť klzký povrch a znížiť stabilitu drôteného roštu.

Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
-  – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, funkcie ohrevu a teploty.

Pečenie s: Teplotná sonda

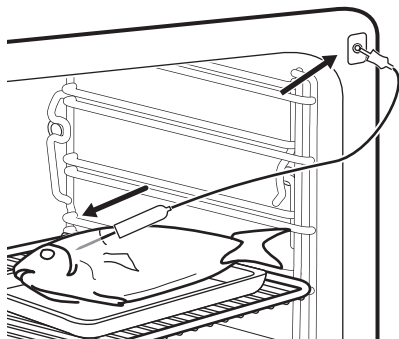


VAROVANIE! Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

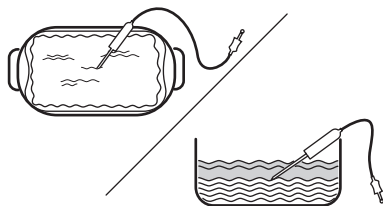
1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a zmeňte teplotu riadu a v prípade potreby rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:

Mäso, hydinu a rybu

Zapichnete celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.

**Zapekaciu nádobu**

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú funkciu:
 - Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
 - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.
7. Vyberte voliteľnú funkciu a opakovaným stláčaním tlačidla **OK** prejdite na hlavnú obrazovku.
8. Stlačte tlačidlo **START**.
9. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

Rady a tipy**Odporúčania pre varenie**

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času prípravy a úrovne v rúre pre konkrétny druh potravín.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v časti Energetická účinnosť.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota
	Príslušenstvo
	Nádoba (Gastronorm)
	Hmotnosť (kg)
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Píškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		°C		
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pečenie na jednej úrovni

			°C		
Piškótvý koláč bez tuku ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	40 - 55	2
Piškótvý koláč bez tuku ¹⁾	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	180	25 - 35	1
Jablkový koláč ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	160	70 - 90	3
Jablkový koláč ²⁾	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	180	80 - 100	3
Malé koláčiky, 20 ks/plech ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie ³⁾	160	25 - 35	3
Malé koláčiky, 20 ks/plech ¹⁾	Tradičné pečenie	Plech na pečenie ³⁾	160	25 - 35	3
Hrianky ¹⁾⁴⁾	Gril	Drôtený rošt	230	1 - 5	4

1) Spotrebič predhrejte, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.

2) 2 formy umiestnené diagonálne (Ø 20 cm). Pravú umiestnite viac dopredu ako ľavú.

3) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.

4) Podľa: IEC 60350-1:2016 a IEC 60350-1:2023.

Viacúrovňové pečenie

			°C		
Malé koláčiky, 20 ks/ plech ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na peče- nie ²⁾ a univer- zálna panvica	150	30 - 40	2 a 4
Piškóťový koláč bez tu- ku ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na peče- nie ²⁾ a Drôte- ný rošt	160	45 - 55	1 a 3

1) Spotrebič predhrejte, kým nedosiahne nastavenú teplotu. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.

2) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.

Dodatočné recepty

			°C		
Penové pusinky ¹⁾²⁾	Teplovzdušné Pečenie	Plech na peče- nie ³⁾	100	90 - 180	3
Penové pusinky ¹⁾²⁾	Tradičné peče- nie	Plech na peče- nie ³⁾	100	90 - 180	3

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút. Nepoužívajte funkciu: Rýchle zohrievanie.

2) Použite papier na pečenie.

3) Použite plech na pečenie, ktorý umiestnite šikmou stranou smerom k dvierkam.

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100 °C.

				
Brokolica ¹⁾²⁾	2/3 Perforovaná parná sú- prava	0,3	3	8 - 9
Brokolica ¹⁾²⁾	Perforované, uzavreté podľa IEC 60350-1.	Max.	3	10 - 11
Hrášok, mra- zený ²⁾	2x 2/3 Perforovaná parná súprava	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.

1) Pomocou nasledujúceho nastavenia predhrejte spotrebič, kým sa nedosiahne nastavená teplota: Rýchle zohrievanie.

2) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

Dodatočné recepty na varenie v pare

				°C	
Kombinované pokrmy varené v pare (2 porcie) ¹⁾	Vlhká para	Gastronádoba 1/2 perforovaná (zemiaky a brokolica) a neperforovaná (losos)	1 (Losos) 4 (brokolica a zemiaky)	100	40 (Zemiaky) 8 – 10 (losos) 10 – 12 (brokolica)
Karamelový pud-ing (6 porcií)	Vlhkosť Vysoká	Okrúhle porcelánové taniere na drôtenom rošte	2	90	35 - 45
Vaječný nákyp	Vlhká para	Gastronádoba 1/2 perforovaná	2	85	35 - 45
Biely chlieb	Pečenie chleba	Plech na pečenie ²⁾	2	180	40 - 50
Kurča ³⁾	Vlhkosť Nízka	Drôtený rošt	2	200	60 - 70

1) Suroviny vložte do rúry jednu po druhej v správnom okamihu, aby sa všetky súčasti uvarili súčasne. Môžete na-raz pripraviť dve porcie.

2) Plech na pečenie umiestnite tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej vnútornej stene rúry.

3) Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre tak, aby zachytával kvapkajúci tuk.

Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu**Čistiace prostriedky**

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom

použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

Príslušenstvo

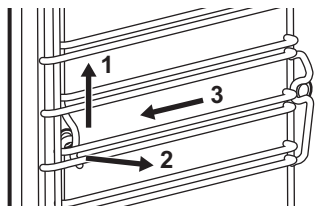
- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie líšty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Zasúvacie líšty opatrne vytiahnite nahor a z predného závesu.
3. Odtiahnite predný koniec zasúvacích líšt od bočnej steny.

4. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Ak sa teleskopické lišty dodávajú, upevňovacie kolíky musia smerovať dopredu.

Parné čistenie

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
3. Spodnú časť vnútra rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
4. Nádržku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
5. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie.

Voliteľná funkcia	Popis
Parné čistenie	Ľahké čistenie Trvanie: 30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom. Trvanie: 75 min

6. Stlačte **START**. Postupujte podľa pokynov na displeji.
Po skončení čistenia zaznie signál.

7. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Vypnite spotrebič.
9. Keď spotrebič vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.
10. Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým vnútro rúry nevyschne.

i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Pripomienka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

Odvápňovanie

Používa sa na odvápnenie parného systému.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Uistite sa, že je nádržka na vodu prázdna. Pozrite si časť Ošetrovanie a čistenie, Prázdna nádržka na vodu.
Doba trvania prvej časti: približne 100 min
4. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Odvápňovanie.
5. Položte pekáč na prvú úroveň v rúre.
6. Do nádržky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápnovanie.
7. Zvyšnú časť nádržky na vodu naplňte 700 ml vody, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
8. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápnovania.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min
9. Do nádržky na vodu nalejte 950 ml vody, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
10. Po skončení funkcie vyberte pekáč.
11. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
12. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou.

- 13.** Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne. Ak po odvápnívaní zostanú v spotrebiči ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.

Pripomienka odvápnenia

Spotrebič zobrazí dve pripomienky na odvápnívanie. Pripomienka odvápnívania sa nedá vypnúť.

- Mierna pripomienka – odporúča odvápnit spotrebič.
- Blokovacia pripomienka – prikáže vykonať odvápnenie. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápnite, parné funkcie sa zablokujú.

Oplachovanie

Služí na čistenie parného systému po častom používaní parných funkcií.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
4. Nádržku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
5. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Oplachovanie.

Trvanie: približne 30 min

6. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
7. Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.

3. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Sušenie.
4. Postupujte podľa pokynov na displeji.

Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie spotrebiča.

Stlačením tlačidla ÁNO vysušte spotrebič.

Prázdna nádržka na vodu

Túto funkciu použite po varení s funkciou ohrevu parou na odstránenie zvyškovej vody z nádržky na vodu.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odstráňte všetko príslušenstvo.
3. Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
4. Vyberte možnosť: Ponuka/Čistenie/Prázdna nádržka na vodu.

Trvanie: 6 min

5. Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
6. Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

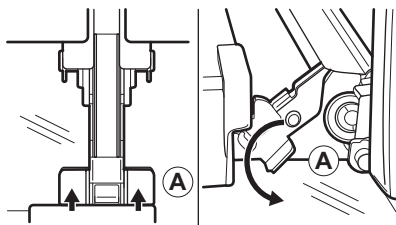
Vybratie a inštalácia dvierok

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

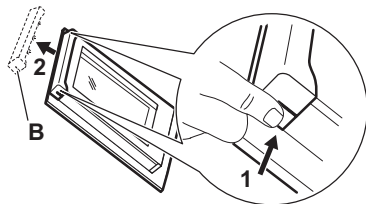
 **VAROVANIE!** Dvierka sú ťažké.

 **UPOZORNENIE!** So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

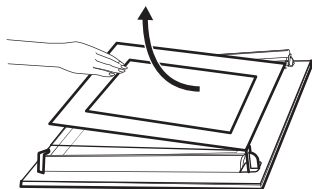
1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Stlačte upínacie páky **Ana** oboch pántoch dvierok.



4. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v uhle: 70°).
5. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor.
6. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.
7. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



10. Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Po čistení zvolte opačný postup. Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.

Uistite sa, že sú sklenené panely vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.

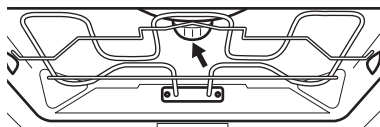
Výmena osvetlenia

VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

Horné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



2. Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.

Bočná žiarovka

1. Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
2. Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
3. Vyčistite sklenený kryt.
4. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
5. Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

Riešenie problémov

 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Čo robiť, ak...

Popis problému	Príčina a náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.
Spotrebič sa nezohrieva.	Hodiny nie sú nastavené. Informácie o nastavení hodín nájdete v časti Časové funkcie.
	Dvierka nie sú správne zatvorené.
	Je vypálená poistka. Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
	Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Podrobnosti nájdete v časti Ošetrovanie a čistenie.
 Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.	

Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. Zoznam problémov nájdete v tabuľke nižšie. Keď je na displeji naďalej zobrazené toto chybové hlásenie, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Kód a popis	Náprava
F102 – dvierka nie sú úplne zatvorené alebo je pokazený zámok dvierok.	Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) :	
Číslo produktu (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Technické údaje**Technické údaje**

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	478 mm 356 mm 414 mm
Oblasť plechu na pečenie	1424 cm ²	
Horný ohrevný článok	- W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	
Gril	2300 W	
Kruhové ohrevné teleso	2400 W	
Celkový príkon	3500 W	
Napätie	220 - 240 V	
Frekvencia	50 Hz	
Počet funkcií	23	

Energetická účinnosť

Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	FRILLESBO 406.002.84
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	70 l
Typ rúry	Horná vstavaná rúra
Hmotnosť	36.5 kg
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.	

Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.	

Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče

označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Záruka IKEA

Ak chcete uplatniť záruku na výrobok alebo získať podporu k výrobku

Kontaktujte zákaznícku podporu IKEA; odkaz na samoobslužný portál alebo telefónne číslo nájdete na www.IKEA.com.

Aby ste dokončili svoju žiadosť o servis na samoobslužnom portáli a ľahšie našli informácie o svojom výrobku alebo o náhradných dieloch k nemu, odporúčame si poznamenať číslo položky IKEA (8-miestne) a sériové číslo na štítku výrobku.

**UCHOVAJTE DOKLAD O NÁKUPE/
DORUČENÍ!**

Je to váš doklad o kúpe, záruka bez neho nebude platná. Pokladničný doklad obsahuje aj názov a číslo položky IKEA (8-miestne) pre každý zakúpený spotrebič.

Predtým než nás kontaktujete, si dôkladne prečítajte technickú dokumentáciu dodanú s vaším spotrebičom.

Kazalo

Varnostne informacije	351	Uporaba dodatne opreme	365
Varnostna navodila	353	Namigi in nasveti	367
Namestitev	355	Skrb in čiščenje	370
Opis izdelka	356	Odpravljanje težav	374
Nadzorna plošča	357	Tehnični podatki	375
Pred prvo uporabo	358	Energijska učinkovitost	375
Dnevna uporaba	359	Skrb za okolje	377
Dodatne funkcije	363	IKEA Garancija	377
Časovne funkcije	364		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.

- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Uporabljajte samo tipalo za jedi, ki je priporočeno za to napravo.

Varnostna navodila

Namestitev

⚠ UPOZORNENIE! To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Električne povezave

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to

storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.

- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

Uporaba

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko se sprosti vroč zrak.

- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ UPOZORNENIE! Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki je priložena tej napravi oz. katero priporoča proizvajalec.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

Kuhanje s paro

⚠ UPOZORNENIE! Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Bodite zelo previdni pri odpiranju vrat naprave, ko je ta funkcija vklopljena. Para se lahko sprosti.
 - Po koncu kuhanja s paro, previdno odprite vrata naprave.

Vzdrževanje in čiščenje

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

Notranja osvetlitev

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in

vlačnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

Odlaganje



UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjevanju aparata se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Vrata odstranite, da preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v aparat.
- **Embalažni material:**
Embalažo lahko recikirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v za to predvidene vsebnike v vašem krajevnem obratu za ravnanje z odpadki.

Namestitev



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Montaža



Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Električna namestitev



UPOZORNENIE! Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

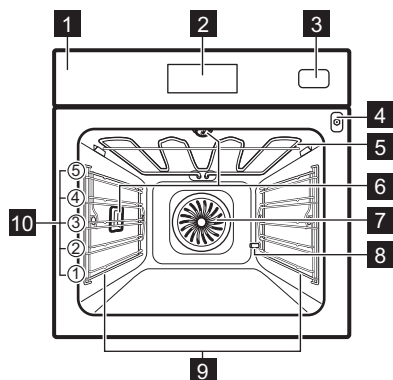
Pečica ima nameščen le priključni kabel.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

Opis izdelka

Splošni pregled



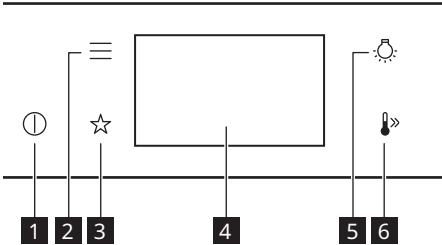
- 1** Upravljalna plošča
- 2** Prikazovalnik
- 3** Posoda za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Položaji polic

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo** x 1
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač** x 1
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **AirFry: Mreža za pečenje** x 1
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.
Ni primerno za funkcije s paro. Največja količina: 5.kg
- **Sonda za hrano** x 1
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila** x 1 komplet
Za rešetke in pekače.
- **Komplet za paro** x 1
Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.
Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi. Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.

Nadzorna plošča

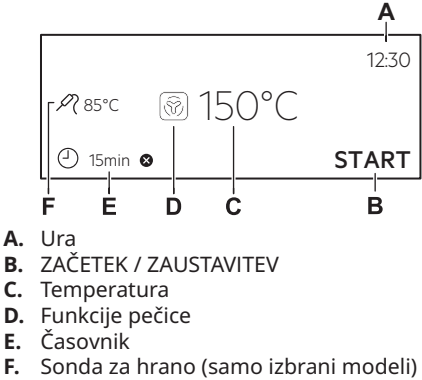
Pregled upravljalne plošče



1	Vklop / Izklop Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni Prikaže možnosti naprave in funkcije nastavitve.
3	Priljubljene Našteva priljubljene nastavitve.
4	Prikazovalnik Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	Stikalo za luč Prižiganje in gašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

Prikazovalnik

Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.



Indikatorji prikazovalnika	
OK	Za potrditev izbire/nastavitve.
<	Za vrnitev za eno stopnjo v meni.
↶	Za preklic zadnjega dejanja.
⏻	Za vklop in izklop funkcij.
🔒	Naprava je zaklenjena.
🔔	Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.
🔔 STOP	Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.
🔔	Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.
🕒	Zakasnen vklop je aktivirana.
✖	Za preklic nastavitve.

Na prikazovalniku se prikažejo različna sporočila. Ko se prikaže okno s sporočilom, pritisnite prikazovalnik za nadaljevanje.

Pred prvo uporabo

 **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura.

Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Glejte razdelek Dnevna uporaba. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

Nastavitev: Trdota vode

Ko napravo priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode.

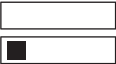
Uporabite testni listič ali se obrnite na dobavitelja vode, da preveri stopnjo trdote vode.

1. Testni papir za približno 1 sek postavite v vodo iz pipe. Ne držite ga pod tekočo vodo.

2. Testni papir stresite, da odstranite vso preostalo vodo.
3. Po 1 min preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.
4. Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode. Barve testnega papirja se začnejo spreminjati. Po testiranju v roku 1 min preverite trdoto vode.

Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode z ustrezno razvrstitvijo vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

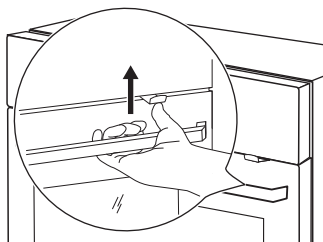
Stopnja trdote vode	Testni listič
1 - mehka	
2 - srednje trda	
3 - trda	
4 - zelo trda	

Mehansko varovalo za otroke

Pečica ima nameščeno mehansko varovalo za otroke. To je zapora vrat na desni strani pečice, pod upravljalno ploščo.

Če želite odpreti vrata pečice ob nameščenem varovalu za otroke:

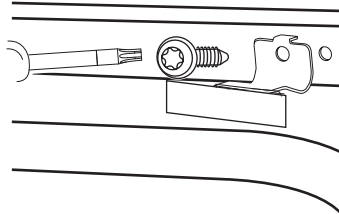
1. Pritisnite in držite varovalo za otroke.
2. Povlecite ročaj vrat, da odprete vrata. Zaprite vrata pečice, ne da bi pritisnili varovalo za otroke.



Za odstranitev varovala za otroke:

1. Odprite vrata in odstranite varovalo za otroke z izvijačem torx, ki je priložen pečici.

2. Po odstranitvi varovala za otroke pritrdite vijak nazaj.



Dnevna uporaba



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Funkcije pečice

STANDARD

	Žar Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
	Infra pečenje Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Vroči zrak Za pečenje mesa in peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.
	Zamrznjene jedi Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrti krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).

	Gretje zgoraj/spodaj Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	Pizza funkcija Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.
	AirFry Pečenje živil z manj olja in brez papirja za peko
	Gretje spodaj To funkcijo izberite po postopku kuhanja, da po potrebi bolj zapečete hrano na dnu. Uporabite najnižji nivo rešetke.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

POSEBNOSTI

	Ohranjanja Če želite ohraniti zelenjavo in sadje, položite kozarce za konzerviranje na pekač za pecivo, napolnjen z vodo, pri tem pa uporabite kozarce z bajonetnim ali navojnim pokrovom enake velikosti, ki so odporni na toploto. Uporabite najnižji položaj rešetk.
	Sušenje Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da bi lahko vlažen zrak uhajal in bi se sadje bolje posušilo, priporočamo, da med sušenjem občasno odprete vrata pečice.
	Gretje krožnikov Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
	Odtaljevanje Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
	Gratiniranje Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
	Pečenje z nizko temp. Postopek kuhanja pri nizki temperaturi. Popolno za pripravo občutljivih jedi (npr. govedine, teletine ali jagnjetine).
	Ohrani toploto Za ohranjanje tople hrane. Nekatere jedi se lahko pri ohranjanju toplote še naprej kuhajo in sušijo. Po potrebi pokrijte jedi.

**Vlažno pečenje**

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte Dnevna uporaba, Opombe o: Vlažno pečenje.

PARA

**EasySteam**

Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje.

**Pogrevanje s paro**

Pogrevanje hrane s paro prepreči sušenje površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.

**Peka kruha**

To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.

**Vzhajanje testa**

Za pospešitev vzhajanja kvašenege testa. Pokrijte površino testa, da preprečite sušenje.

**Kuhanje v sopari**

Za kuhanje zelenjave, prilog ali rib s paro.

	Vlaga Visoka Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.
	Vlaga nizka Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženek. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.

Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje glejte Namigi in nasveti, Vlažno pečenje.

Nastavitev: Funkcija pečice

1. Vklopite napravo. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice in temperatura.
 2. Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
 3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite **OK**.
 4. Nastavite temperaturo. Pritisnite **OK**.
 5. Pritisnite **START**.
- Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso.
6. **STOP** – pritisnite za izklop funkcije pečice.
 7. Izklopite napravo.

Nastavitev: EasySteam - funkcija gretja s paro

1. Vklopite napravo. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. Pritisnite . Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. Pritisnite **OK**. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.
4. Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavitvene temperature:
 - a. **Para za kuhanje v sopari 50 - 100°C**
- za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladic na žlico s paro.
 - b. **Para za obaro 105 - 130°C** - za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvirkov.
 - c. **Para za nežno hrustljivost 135 - 150°C** - za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.
 - d. **Para za peko in praženje 155 - 230°C** - za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno.
5. Pritisnite **OK**.
6. Pritisnite pokrov posode za vodo, da ga odprete.
7. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Količina zadošča za približno 50 min. Posode za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.

⚠ UPOZORNENIE! Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V posodo za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.

8. Posodo za vodo potisnite v prvotni položaj.
 9. Pritisnite **START**.
Para je razpršena po približno 2 min. Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
 10. Ko v posodi za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite posodo za vodo.
 11. Izklopite napravo.
 12. Za preprečitev kopičenja apnenca izpraznite posodo za vodo po vsakem pečenju s paro.
- Glejte Skrb in čiščenje, Izpraz. posodo za vodo.
13. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Preostala voda se lahko kondenzira v notranjosti pečice.
 14. Ko je naprava hladna, posušite notranjost pečice z mehko krpo.

⚠ UPOZORNENIE! Naprava je vroča. Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju posode za vodo bodite previdni.

Meni

Pritisnite  za vstop v meni.

Element menija	Opis
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.
Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti	Za nastavitev konfiguracije naprave.

Element menija		Opis
Nastavitve	Nastavitve	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikazuje različico programske opreme in konfiguracijo.

Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Opis
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Izpraz. posodo za vodo	Postopek za odstranitev preostale vode iz posode za vodo po uporabi funkcij s paro.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Opis
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Opomnik Za Čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.

Podmeni	Opis
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

Podmeni za: Nastavitve

Nastavitve

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

Servis

Podmeni	Opis
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.

Podmeni	Opis
Ponastavi vse nastavitve.	Ponastavi tovarniške nastavitve.

Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Vsaka jed v tem podmeniju ima ustrezno nastavitev. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednje pečeno
- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.

1. Vklopite napravo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite , vnesite Kuharski pomočnik.
4. Izberite jed ali vrsto hrane.
5. Živila položite v napravo in pritisnite START.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Dodatne funkcije

Priljubljene ☆

Shranite lahko do 3 vaše priljubljene nastavitve, kot sta funkcija pečice in čas kuhanja.

1. Vklopite napravo.
2. Izberite želeno nastavitev.
3. Pritisnite .
4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
5. Pritisnite +, da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene.
6. Pritisnite OK.

 – pritisnite za ponastavitev nastavitve.

 – pritisnite za preklíc nastavitve.

Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

1. Vklopite napravo.
2. Nastavitev funkcije pečice.
3. ☆,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
- ☆,  – pritisnite sočasno, da izklopite funkcijo.

Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.
4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu.
5. Izklopite napravo.

Varovalo za otroke je vklopljeno.

Dostop do: Časovnik in luči je na voljo.

Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

Za izklop te funkcije ponovite zgornje korake.

Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Glejte razdelek Časovne funkcije.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec.

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Časovne funkcije

Opis časovnih funkcij

Funkcija	Opis
Časovnik	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite zeleno: Končaj.

Funkcija	Opis
Končaj	Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
	Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
Zakas-njen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

Funkcija	Opis
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.

Nastavitev: Ura

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite programsko uro.
4. Pritisnite OK.

Nastavitev: Časovnik

1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
 2. Pritisnite .
 3. Nastavite programsko uro.
Želeno dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom ● ● ●.
 4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.
- Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

Nastavitev: Zakasnen vklop

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ●.
5. Pritisnite: Zakasnen vklop.
6. Izberite zeleni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Nastavitev: Čas delovanja

1. Pritisnite .
2. Pritisnite ● ● ●.
3. Pritisnite: Čas delovanja.
4. Pritisnite ali podrsajte , da prikažete čas delovanja na glavnem zaslonu.
5. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Spreminjanje nastavitve časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

1. Pritisnite .
2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

Uporaba dodatne opreme

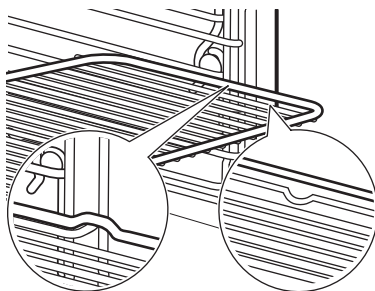


UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Vstavljanje opreme

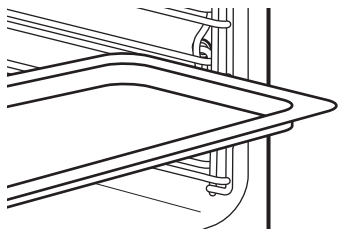
Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



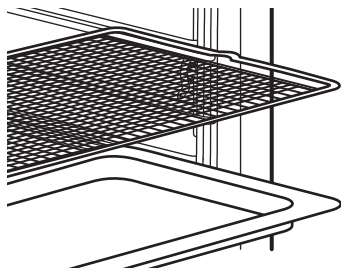
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

AirFry: Mreža za pečenje



Mrežo za pečenje AirFry postavite na tretji položaj rešetk. Podstavite pekač za pecivo.

Mreže za pečenje AirFry ne uporabljajte s teleskopskimi vodili, ker lahko olje spremeni površino in zmanjša stabilnost rešetke.

Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
-  - temperatura jedra hrane.

Priporočila:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

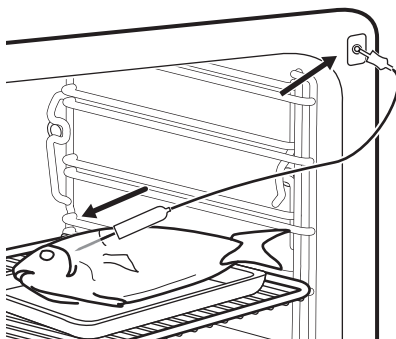
Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

Kuhanje z: Sonda za hrano



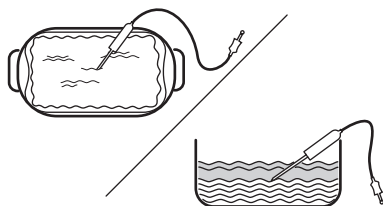
UPOZORNENIE! Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice ali jedi in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:
Meso, perutnina in ribe
Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



Zloženska

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

6. – pritisnite, da nastavite zeleno možnost:

- Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
- Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal, kuhanje pa se konča.

7. Izberite funkcijo in večkrat pritisnite OK, da pridete na glavni zaslon.

8. Pritisnite START.

9. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

10. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

Namigi in nasveti

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za nasvete za varčevanje z energijo si oglejte Energijska učinkovitost.

Simboli, uporabljeni v razpredelnica:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor
	Vsebnik (Gastronorm)

	Teža (kg)
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piš koti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Peka na enem nivoju

			°C		
Pusti biskvit ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	40 - 55	2
Pusti biskvit ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	180	25 - 35	1
Jabolčna pita ²⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	70 - 90	3
Jabolčna pita ²⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	180	80 - 100	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Vroči zrak	Pekač za pecivo ³⁾	160	25 - 35	3

			°C		
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo ³⁾	160	25 - 35	3
Toast ¹⁾⁴⁾	Žar	Mreža za pečenje	230	1 - 5	4

1) Napravo predgrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Ne uporabljajte funkcije: Hitro segrevanje pečice.

2) 2 modela sta nameščena poševno (Ø 20 cm). Desni mora biti nameščen bližje sprednjemu delu od levega.

3) Uporabite pekač in ga namestite s poševnim delom proti vratom.

4) Glede na: IEC 60350-1:2016 in IEC 60350-1:2023.

Peka na več nivojih

			°C		
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Vroči zrak	Pekač za pecivo ²⁾ in univerzalna posoda	150	30 - 40	2 in 4
Pusti biskvit ¹⁾	Vroči zrak	Pekač za pecivo ²⁾ in Mreža za pečenje	160	45 - 55	1 in 3

1) Napravo predgrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Ne uporabljajte funkcije: Hitro segrevanje pečice.

2) Uporabite pekač in ga namestite s poševnim delom proti vratom.

Dodatni recepti

			°C		
Beljakovi poljubčki ¹⁾²⁾	Vroči zrak	Pekač za pecivo ³⁾	100	90 - 180	3
Beljakovi poljubčki ¹⁾²⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo ³⁾	100	90 - 180	3

1) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte. Ne uporabljajte funkcije: Hitro segrevanje pečice.

2) Uporabite papir za peko.

3) Uporabite pekač in ga namestite s poševnim delom proti vratom.

Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari

Preizkusi v skladu z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Nastavite temperaturo na 100°C.

				
Brokoli ¹⁾²⁾	2/3 perforiran komplet za kuhanje s paro	0,3	3	8 - 9
Brokoli ¹⁾²⁾	Perforirana posoda v skladu z IEC 60350-1.	Največje	3	10 - 11
Grah, zamrznjen ²⁾	2 x 2/3 perforiran komplet za kuhanje s paro	2 x 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.

1) Napravo predhodno segrejte, dokler ne dosežete nastavljenе temperature. Ne uporabljajte funkcije: Hitro segrevanje pečice.

2) Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetk, tako da je nagib proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Dodatni recepti za kuhanje s paro

				°C	
Kombinirana jed za kuhanje s paro (2 porcij) ¹⁾	Kuhanje v sopari	1/2 perforirani Gastronorm (krompir in brokoli) in neperforirani Gastronorm (losos)	1 (losos) 4 (brokoli in krompir)	100	40 (krompir) 8 - 10 (losos) 10 - 12 (brokoli)
Karamelni pud-ing (6 porcij)	Vlaga Visoka	Okrogle porcelanaste posode na mreži za pečenje	2	90	35 - 45
Jajčna krema	Kuhanje v sopari	1/2 neperforirani Gastronorm	2	85	35 - 45
Beli kruh	Peka kruha	Pekač za pecivo ²⁾	2	180	40 - 50
Piščanec ³⁾	Vlaga nizka	Mreža za pečenje	2	200	60 - 70

1) Sestavine eno za drugo ob ustreznem času položite v pečico tako, da bodo vse sestavine skuhanе istočasno. Hkrati lahko pripravite dve porčiji.

2) Uporabite pekač za pecivo z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

3) Pekač za pecivo postavite na prvi položaj rešetk, da se prestreže maščoba, ki izteka.

Skrb in čiščenje



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

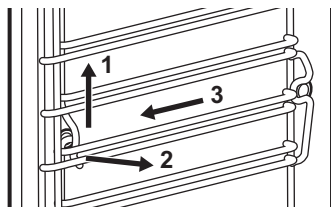
Dodatna oprema

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.
3. Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
4. Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

Čiščenje s paro

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.

2. Odstranite vso dodatno opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Dno notranjosti pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
4. Posodo za vodo napolnite do najvišje ravni, dokler se ne oglasi zvočni signal ali pa se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
5. Izberite: Meni / Čiščenje.

Možnost	Opis
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje Trajanje: 30 min
Čiščenje s paro Plus	Običajno čiščenje Notranjost pečice popršite s čistilnim sredstvom. Trajanje: 75 min

6. Pritisnite **START**. Sledite navodilom na prikazovalniku.
 - Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.
 7. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.
 8. Izklopite napravo.
 9. Ko se naprava ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.
 10. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.
-  Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

Odstr. vodnega kamna

Uporabite ga za odstranjevanje vodnega kamna iz sistema s paro.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vse pripomočke iz pečice.
3. Prepričajte se, da je posoda za vodo prazna. Glejte Skrb in čiščenje, Izpraz. posodo za vodo.

Trajanje prve faze: približno 100 min

4. Izberite: Meni / Čiščenje / Odstr. vodnega kamna.
5. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetk.
6. V posodo za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
7. Preostali del posode za vodo napolnite s 700 ml vode, dokler se ne oglasi zvočni signal ali dokler se na prikazovalniku ne prikaže sporočilo.
8. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.

Trajanje druge faze: približno 35 min

9. Posodo za vodo napolnite z 950 ml vode, dokler se ne oglasi zvočni signal oz. dokler se na prikazovalniku ne prikaže sporočilo.
10. Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
11. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
12. Notranjost pečice očistite z mehko krpo.
13. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

Če so po odstranjevanju vodnega kamna v napravi še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.

Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Naprava ima dva opomnika za odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ni mogoče izklopiti.

- Lahek opomnik - priporoča odstranjevanje vodnega kamna.
- Močan opomnik - nujno morate izvesti postopek odstranjevanja vodnega kamna. Če iz naprave ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

Izpiranje

Uporabite, da očistite parni sistem po večkratni uporabi funkcij s paro.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.

2. Odstranite pripomočke.
 3. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
 4. Posodo za vodo napolnite do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
 5. Izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje.
- Trajanje:** približno 30 min
6. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
 7. Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Izberite: Meni / Čiščenje / Sušenje.
4. Sledite navodilom na prikazovalniku.

Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje naprave.

Pritisnite DA, da napravo posušite.

Izpraz. posodo za vodo

Uporabite po uporabi funkcije segrevanja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
4. Izberite: Meni / Čiščenje / Izpraz. posodo za vodo.

Trajanje: 6 min

5. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
6. Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

-  Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

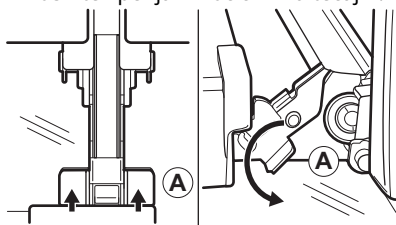
Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

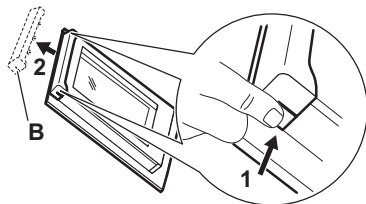
-  **UPOZORNENIE!** Vrata so težka.

-  **POZOR!** S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Povsem odprite vrata.
3. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.

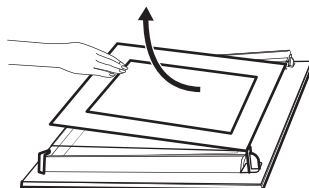


4. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).
5. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
6. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
7. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



8. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

9. Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



10. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

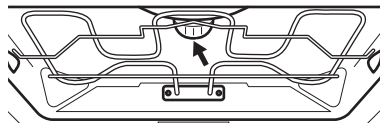
Zamenjava žarnice

-  **UPOZORNENIE!** Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.

Stranska žarnica

1. Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.
3. Očistite stekleni pokrov.
4. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
6. Namestite levi nosilec rešetk.

Odpravljanje težav



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Kaj storite v primeru ...

Opis težave	Vzrok in rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.
Naprava se ne segreje.	Ura ni nastavljena. Za nastavitve ure si oglejte Časovne funkcije.
	Vrata niso pravilno zaprta.
	Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Varovalo za otroke je vklopljeno.
Luč ne sveti.	Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte Skrb in čiščenje.
 Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.	

Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici. Ko se spodnje sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen okvarjen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja.

Koda in opis	Rešitev
F102 - vrata niso povsem zaprta oz. zapora vrat je pokvarjena.	Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.

Koda in opis	Rešitev
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):	
Produktna številka (PNC):	
Serijska številka (S.N.):	

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	478 mm 356 mm 414 mm
Področje pekača	1424 cm ²	
Zgornji grelnik	- W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	2400 W	
Skupna nazivna moč	3500 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 Hz	
Število funkcij	23	

Energijska učinkovitost

Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	IKEA
Identifikacija modela	FRILLESBO 406.002.84
Indeks energijske učinkovitosti	61.9
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	70 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	36.5 kg
Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.	

Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min
Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.	

Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgreвайте, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopите napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopíte luč. Vklópíte jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklópíte, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

IKEA Garancija

Če želite uveljaviti garancijo za svoj izdelek ali pridobiti podporo za izdelek



Obrnite se na službo za podporo strankam IKEA; povezavo do portala za samopostrežbo ali telefonsko številko najdete na www.IKEA.com.

Za dokončanje vašega zahtevka za storitev na portalu za samopostrežne storitve in za lažje iskanje informacij o vašem izdelku ali o nadomestnih delih, povezanih z vašim izdelkom, vas prosimo, da si zabeležite številko artikla IKEA (8-mestno) in serijsko številko na nalepki izdelka.

OHRANITE DOKUMENT O NAKUPU/ DOSTAVI!

To je vaše potrdilo o nakupu; brez njega garancija ne bo veljavna. Račun vsebuje tudi

ime in številko artikla IKEA (8-mestno) za vsak kupljen aparat.

Preden nas kontaktirate, prosimo, natančno preberite tehnično dokumentacijo, priloženo vašemu aparatu.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	378	Aksesuarların kullanımı	393
Güvenlik Talimatları	379	İpuçları ve öneriler	394
Montaj	382	Bakım ve temizlik	398
Ürün açıklaması	383	Sorun Giderme	401
Kontrol paneli	384	Teknik veriler	403
İlk kullanımdan önce	385	Enerji verimliliği	403
Günlük kullanım	386	Dikkate alınması gereken çevresel	404
Ek fonksiyonlar	390	faktörler	
Saat fonksiyonları	391	IKEA Garantisi	405

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.

- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Her türlü bakımdan önce cihaza gelen gücü kesin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablusunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Sadece bu cihaz için önerilen yemek sensörünü kullanın.

Güvenlik Talimatları

Montaj

⚠ UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

⚠ UYARI! Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın

yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.

- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulundan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

Kullanın

⚠ UYARI! Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava serbest bırakılabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.

- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı ürünleri veya sıvı yanıcı ürünlerle ıslanmış nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI! Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın içinin alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekeler neden olabilir.
- Yalnızca bu cihaz ile sunulan veya üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Buharlı Pişirme



UYARI! Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Cihazdan çıkan buhar yanıklara neden olabilir:
 - Bu fonksiyon etkinleştirildiğinde cihazın kapağını açarken dikkatli olun.

Cihazın içindeki buhar dışarı salınabilir.

- Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

Bakım ve Temizlik



UYARI! Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile değiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile irtibata geçin.
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Ürünü düzenli olarak yiyecek temas için uygun olmayacak hale getirebilecek çatlaklar, kabarcıklar, soyulmalar, çekme, yapışma, korozyon veya dokuda veya görünümdeki diğer gözle görülebilir değişiklikler gibi bozulma işaretleri açısından kontrol edin. Bozulmaları önlemek için temizleme ve bakım talimatlarını takip edin.
- Cihaz içerisindeki yağ veya yiyecek kalıntıları yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

Dahili ışık



UYARI! Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

Elden Çıkarma



UYARI! Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazı doğru şekilde nasıl elden çıkarabileceğinizle ilgili bilgi için belediyenize başvurun.

- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Çocukların ve evcil hayvanların cihazın içine sıkışmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi:**
Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar PE, PS vb. gibi uluslararası kısaltmalarla işaretlenmiştir. Ambalaj malzemesini, yerel atık yönetimi tesisinizde bu amaca göre sağlanan atık kutularına atın.

Montaj



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj



Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı



UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.



"Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

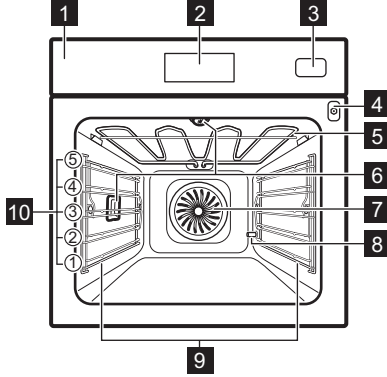
Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

Ürün açıklaması

Genel bakış



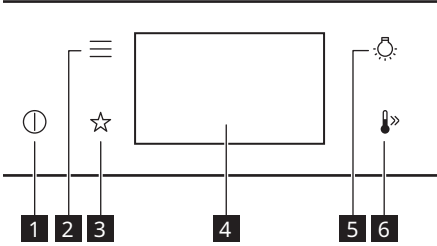
- 1 Kontrol paneli
- 2 Ekran
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

Aksesuarlar

- **Tel raf x 1**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi x 1**
Kekler ve bisküviler için.
- **Izgara- / Pişirme tepsisi x 1**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **AirFry: 1 adet Tel raf**
Yiyecekleri daha az yağla kızartmak veya fırın kağıdı olmadan pişirmek için. Buharlı fonksiyonlar için uygun değil. Maksimum yük: 5.kg
- **1 adet Yemek Sensörü**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri x 1 set**
Raflar ve tepsiler için.
- **1 adet Buhar seti**
Bir deliksiz ve bir delikli buharla pişirme çelik seti. Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekten tahliye eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanın. Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir.

Kontrol paneli

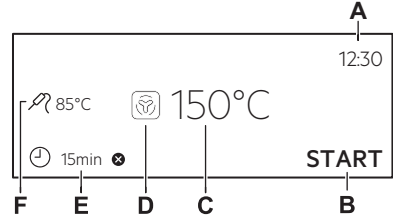
Kontrol paneline genel bakış



1	Açık / Kapalı Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü Cihaz seçeneklerini ve ayar fonksiyonlarını listeler.
3	Favoriler Favori ayarları listeler.
4	Gösterge ekranı Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	Lamba tuşu Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

Gösterge Ekranı

Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.



- A. Günün saati
- B. BAŞLAT / DURDUR
- C. Sıcaklık
- D. Pişirme fonksiyonları
- E. Zamanlayıcı
- F. Yemek Sensörü (yalnızca belirli modellerde bulunur)

Gösterge ekranı	
OK	Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.
<	Menüde bir seviye geri gitmek için.
↶	Son eylemi iptal etmek için.
☐	Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
🔒	Cihaz kilitlidir.
🔔	Sesli uyarı fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
🔔 STOP	Sesli uyarı ve pişirmeyi durdurma fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
🔔	Yalnızca açılır mesaj etkindir.
🕒	Gecikmeli başlatma işlevi etkinleştirilmiştir.
✕	Ayarı iptal etmek içindir.



Gösterge Ekranında çeşitli mesajlar gösterilir. Bir mesaj penceresi görüldüğünde devam etmek için gösterge ekranına basın.

İlk kullanımdan önce



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş Sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati.

İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Bkz. Günlük kullanım. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

Ayar: Su sertliği

Cihazı şebekeye bağladığınızda su sertliği seviyesini ayarlamanız gerekir.

Test kağıdını kullanın veya su sertliği seviyesini kontrol etmek için su tedarikçinizle iletişime geçin.

1. Test kağıdını yaklaşık 1 sn suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.
2. Kalan suyu gidermek için test kağıdını sallayın.

3. Bir dk sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.
4. Su sertlik seviyesini ayarlamak için: Menü, Ayarlar, Kurulum, Su sertliği. Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testten sonra 1 dk içinde su sertliğini kontrol edin.

Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.

Aşağıdaki tabloda, ilgili su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

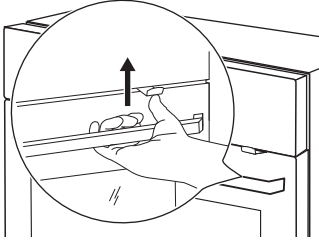
Su sertlik seviyesi	Test kağıdı
1 - yumuşak	
2 - orta derecede sert	
3 - sert	
4 - çok sert	

Mekanik çocuk kilidi

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Kapı kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

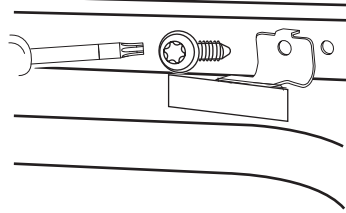
1. Çocuk kilidini itin ve tutun.
2. Kapağı açmak için kapı kolunu çekin. Fırın kapağını çocuk kilidine basmadan kapatın.



Çocuk kilidini çıkarmak için:

1. Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen torks anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın.

2. Çocuk kilidini çıkardıktan sonra vidayı geri takın.



Günlük kullanım



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Isıtma fonksiyonları

STANDART

	Izgara İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
	Turbo ızgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
	Sıcak hava Etleri fırında kızartmak ve kekleri fırında pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılandan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Dondurulmuş yiyecekler Hazır yemekler için mükemmeldir (ör. patates kızartması, patates köftesi veya börek).

	Alt+üst ısıtma Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
	Pizza fonksiyonu Alt taraftan daha fazla ısı gerektiren pizza ve diğer yemekleri pişirmek için.
	AirFry Yiyecekleri daha az yağla ve fırın kağıdı olmadan kızartma
	Alt ısıtma Gerekirse yiyecekleri fırının alt kısmında daha fazla kızartmak için pişirme işleminden sonra bu fonksiyonu seçin. En alttaki raf seviyesini kullanın.



Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80 °C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

ÖZEL FONKSİYONLAR

	Konserve yapma Sebze ve meyveleri korumak için, konserve kavanozlarını, aynı boyda kilitli veya döner kapaklı kavanozlar kullanarak suyla dolu bir pişirme tepsisine yerleştirin. En alttaki raf pozisyonunu kullanın.
	Kurutma Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir. Neme doygun havanın çıkmasına ve meyvenin daha iyi kurumasına izin vermek için, kurutma işlemi sırasında fırın kapağının ara sıra açılması önerilir.
	Tabak ısıtma Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
	Buz çözme Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
	Graten Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
	Yavaş pişirme Düşük sıcaklıkta pişirme işlemi. Hassas yemekleri pişirmek için mükemmeldir (ör. sığır eti, dana eti veya kuzu eti).
	Sıcak tutma Yemeği sıcak tutmak içindir. Bazı yemekleri sıcak tutarken pişmeye devam edebileceğini ve kuruyabileceğini unutmayın. Gerekirse tabakların üzerini kapatın.

	Sıcak Hava Nemli Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için bkz. Günlük kullanım, Notlar: Sıcak Hava Nemli.
---	---

BUHARLI FONKSİYONLAR

	EasySteam Sadece buharla pişirme, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, pişirme ve kızartma için buhar kullanın.
	Buharla tekrar ısıtma Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak, yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz.
	Ekmek Bu fonksiyonu çitirlik, renk ve yüzey parlaklığı bakımından profesyonel şekilde fırında pişirilmiş gibi ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
	Hamur kabartma Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Kurumasını önlemek için hamurun yüzeyini kapatın.
	Tam buhar Sebze, garnitür veya balıkları buharla pişirmek içindir.

	Yüksek buhar Bu fonksiyon; muhallebi, krem karamel, güveç ve balık gibi hassas yemekleri pişirmek için uygundur.
	Düşük buhar Bu fonksiyon et, kümes hayvanı, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et, yumuşak ve sulu kalmakla birlikte ktır ktır bir yüzeye sahip olur.

Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için bkz. İpuçları ve öneriler, Sıcak Hava Nemli.

Ayar: Pişirme fonksiyonları

1. Cihazı çalıştırın. Ekranda varsayılan pişirme fonksiyonu ve sıcaklık gösterilir.
2. Alt menüye geçmek için pişirme fonksiyonunun simgesine  basın.
3. Pişirme fonksiyonunu seçin ve OK ögesine basın.
4. Sıcaklığı ayarlayın. OK tuşuna basın.
5. START tuşuna basın. Yemek Sensörü - pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman sensörü takabilirsiniz. Bkz. Aksesuarların kullanımı, Yemek sensörü.
6. STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.
7. Cihazı kapatın.

Ayarlama: EasySteam - Buharlı Pişirme fonksiyonu

1. Cihazı çalıştırın. Pişirme fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.
2. Şuna basın: . Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlama
3. Şuna basın: OK. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.
4. Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı pişirme fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir:
 - a. **Sadece buharla pişirme** 50 - 100°C - sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebzeli yahnı ve kaşıklik tatlıları buharda pişirmek içindir.
 - b. **Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme** 105 - 130°C - et/balık yahnı, kavurma, ekmek, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir.
 - c. **Orta ısı ve buharla pişirme** 135 - 150°C - et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et, yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son dakikalarında otomatik olarak devreye girer.
 - d. **Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme** 155 - 230°C - kızarmış ve pişirilmiş et, balık, kümes hayvanları ile puf böreği, tartlar, muffin, graten, sebze ve hamur işleri içindir. Zamanlayıcı ayarlanıp yemek ilk seviyeye koyulduğunda, yemeğin tabanına gevreklik vermek için, alt ısıtma fonksiyonu, pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer.
5. Şuna basın: OK.
6. Su haznesini kapağına basarak açın.
7. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Yaklaşık 50 dk boyunca

su beslemesi olması yeterlidir. Su haznesini maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.

- ⚠ UYARI!** Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvılar kullanmayın. Su haznesine yanıcı ya da alkollü sıvı koymayın.

8. Su haznesini ilk konumuna getirin.
9. Şuna basın: **START**. Yaklaşık 2 dk sonra buhar görünecektir. Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir sesli uyarı duyulur.
10. Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini yeniden doldurun.
11. Cihazı kapatın.
12. Kireçlenmeyi önlemek için her buharlı pişirme işlemi sonrasında su haznesini boşaltın.
- Bkz. Bakım ve temizlik, Su tankı boşaltılıyor.
13. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırının içinde yoğunlaşma nedeniyle su kalabilir.
14. Cihaz soğuduğunda, cihazın tabanını yumuşak bir bezle kurulaşın.
- ⚠ UYARI!** Cihaz elinizi yakacak derecede sıcak olabilir. Yanma riskine karşı dikkatli olun. Su haznesini boşaltırken dikkatli olun.

Menü

Menüye girmek  için düğmesine basın.

Menü öğesi	Açıklama
Yardımlı Pişirme	Otomatik programları listeler.
Temizleme	Temizleme programlarını listeler.
Favoriler	Favori ayarları listeler.

Menü öğesi		Açıklama
Seçenekler		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmayı gösterir.

Temizleme için alt Menü.

Alt Menü	Açıklama
Kurutma	Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutmak için prosedür.
Su tankı boşaltılıyor	Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma işlemi.
Buharla temizleme	Hafif temizleme.
Buharla yoğun temizleme	Yoğun temizleme.
Kireç çözme	Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarından temizlenmesi.
Durulama	Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresinin durulama ve temizleme işlemi için kullanılır.

Seçenekler için alt Menü.

Alt Menü	Açıklama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kildi	Cihazın kazara çalışmasını önler.

Alt menü	Açıklama
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu, yalnızca bazı ısıtma fonksiyonları için kullanılır.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

Ayarlar için alt menü.

Kurulum

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. ① için ses kapatılamaz.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Su sertliği	Su sertliğini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

Servis

Alt menü	Açıklama
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.

Alt menü	Açıklama
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

Ayarlama: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menüsü, özel yemekler için tasarlanmış bir dizi ek fonksiyonlar ve programlardan oluşur. Bu alt menüdeki her bir yemek, uygun bir ayar ile sunulur. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekleri Yemek Sensörü fonksiyonunu kullanarak da pişirebilirsiniz. Bir yemeğin pişirilme derecesi:

- Az Pişmiş
- Orta
- İyi pişmiş

Bazı yemekleri Otomatik ağırlıklölçer fonksiyonuyla da pişirebilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırın.
2.  tuşuna basın.
3.  tuşuna basın. Yardımlı Pişirme menüsüne girin.
4. Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
5. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin ve START tuşuna basın.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Ek fonksiyonlar

Favoriler ☆

Isıtma fonksiyonu ve pişirme süresi gibi en sevdiğiniz 3 ayardan birini kaydedebilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırın.
2. İsteddiğiniz ayarı seçin.
3.  tuşuna basın.

4. Şunu seçin: Favoriler / Geçerli ayarları kaydet.
 5. Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler.
 6. OK tuşuna basın.
- ↶: Ayarı sıfırlamak için buna basın.
- ✕: Ayarı iptal etmek için buna basın.

Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
3. ☆, 🔒: Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.
- ☆, 🔒 - Fonksiyonu açmak için bunlara aynı anda basın.

Çocuk Kilidi

Bu fonksiyon, cihazın kazara çalışmasını önler.

1. Cihazı çalıştırın.
 2. ≡ tuşuna basın.
 3. Seçenekler / Çocuk Kilidi ögesini seçin.
 4. Kod harflerine alfabetik sırayla basın.
 5. Cihazı kapatın.
- Çocuk Kilidi etkin.
Şuna erişim: Zamanlayıcı ve lamba mevcuttur.

Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

 (°C)	 (sa)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. Bkz. Saat fonksiyonları.

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek Sensörü, Bitiş.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları açıklaması

Fonksiyon	Açıklama
Zamanlayıcı	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Zaman dolduğunda ne olacağını, şu seçenekleri tercih ederek ayarlayabilirsiniz: İşlemi Sonlandır.

Fonksiyon	Açıklama
İşlemi Sonlandır	Sesli uyarı - süre sona erdiğinde, sinyal duyulur. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da bile istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
	Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - süre dolduğunda sinyal duyulur ve ısıtma fonksiyonu kapanır.
	Bilgi mesajını göster - süre dolduğunda ekranda mesaj görünür. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da bile istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman Uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Fonksiyonu açıp kapatabilirsiniz. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.

Ayar: Günün saati

1. Cihazı çalıştırın.
2. Şuna basın: Günün saati.
3. Süreyi ayarlayın.
4. OK tuşuna basın.

Ayar: Zamanlayıcı

1. Pişirme fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  tuşuna basın.
3. Süreyi ayarlayın.
- • • tuşuna basarak tercih edilen işlemi Sonlandır eylemini seçebilirsiniz.

4. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz. Pişirme süresini uzatmak için **+1min** seçeneğine basın.

Ayar: Gecikmeli başlatma

1. Pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  tuşuna basın.
3. Pişirme süresini ayarlayın.
4. • • • tuşuna basın.
5. Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
6. İsteddiğiniz başlangıç saatini seçin.
7. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Ayar: Zamanlayıcı

1.  tuşuna basın.
2. • • • tuşuna basın.
3. Şuna basın: Zamanlayıcı.
4. Ana ekranda çalışma süresini göstermek için  ögesini kaydırın veya bastırın.
5. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

1.  tuşuna basın.
2. Zamanlayıcı değerini ayarlayın.
3. OK tuşuna basın.

Aksesuarların kullanımı

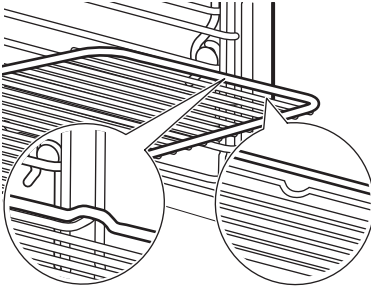


UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

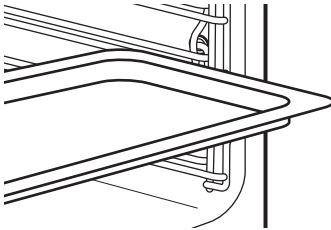
Üst kısımdaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen ekipmandır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



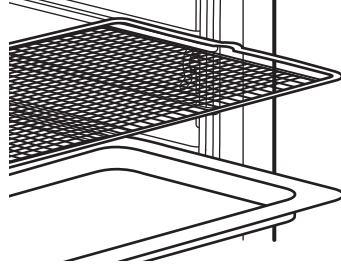
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve. Rafın, fırının arka kısmına temas ettiğinden emin olun.

Pişirme tepsisi / Derin tepsi



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin. Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde yerleştirin.

AirFry: Tel raf



AirFry tel rafı üçüncü raf konumuna yerleştirin. Pişirme tepsisini altına yerleştirin.

Teleskobik raylarla AirFry tel rafı kullanmayın çünkü yağ, yüzeylerini kayganlaştırabilir ve tel rafın sabit durma özelliğini azaltabilir.

Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Pişirme fonksiyonlarının tamamıyla kullanabilirsiniz.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - cihazın içindeki sıcaklık. Yemek iç sıcaklığından en az 25 °C daha yüksek olmalıdır.
-  - yiyeceğin iç sıcaklığı.

Tavsiyeler:

- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sulu yemekler için kullanmayın.
- Pişirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Cihaz yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Hesaplanan süre yiyeceğin miktarı, ısıtma fonksiyonu ve sıcaklığına bağlıdır.

Yemek Sensörü ile pişirme



UYARI! Yemek Ölçer Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Ölçer Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

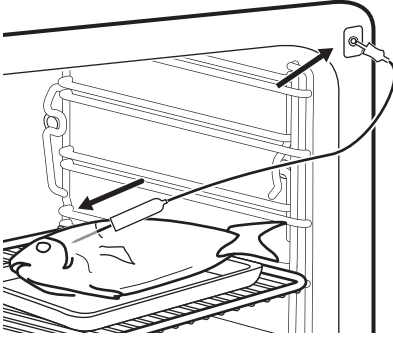
1. Cihazı çalıştırın.

2. Pişirme fonksiyonunu veya bir yemeği ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.

3. Yemek Ölçer Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:

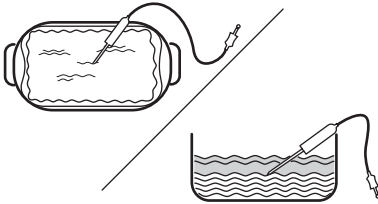
Et, tavuk ve balık

Yemek Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.



Güveç

Yemek Ölçer Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Sensörü pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. Bkz. Ürün açıklaması.

Ekranda Yemek Ölçer Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:

5. : İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.

6. ● ● ● - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:

- Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığı ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur.
- Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığı ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve pişirmeyi durdurur.

7. Seçeneğini seçin ve ana ekrana gitmek için OK öğesine tekrar tekrar basın.

8. START tuşuna basın.

9. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

10. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

İpuçları ve öneriler

Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan

malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi

pişirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Enerji tasarrufu ipuçları için bkz. Enerji verimliliği.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
°C	Sıcaklık
	Aksesuar
	Kap (Gastronorm)

	Ağırlık (kg)
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtma, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flanş tabanlı kalıp** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		°C		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	15 - 25
Kurabiyeler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	160	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30

		°C		
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	140	2	15 - 25
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

EN 60350-1, IEC 60350-1 uyarınca testler.

Tek seviyede pişirme

			°C		
Yağsız sünger kek ¹⁾	Sıcak hava	Tel raf	160	40 - 55	2
Yağsız sünger kek ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	180	25 - 35	1
Elmalı turta ²⁾	Sıcak hava	Tel raf	160	70 - 90	3
Elmalı turta ²⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	180	80 - 100	3
Küçük kekler, bir tepside 20 adet ¹⁾	Sıcak hava	Pişirme tepsisi ³⁾	160	25 - 35	3
Küçük kekler, bir tepside 20 adet ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi ³⁾	160	25 - 35	3
Tost ¹⁾⁴⁾	İzgara	Tel raf	230	1 - 5	4

1) Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar cihazı önceden ısıtın. Hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayın.

2) 2 kalıp çapraz olarak yerleştirilmiş (Ø 20 cm). Sağdaki, soldakinden daha öne yerleştirilmelidir.

3) Pişirme tepsisini kapağa doğru eğimli olacak şekilde kullanın.

4) Şuna göre: IEC 60350-1:2016 ve IEC 60350-1:2023.

Birden fazla seviyede pişirme

			°C		
Küçük kekler, bir tepside 20 adet ¹⁾	Sıcak hava	Pişirme tepsisi ²⁾ ve standart tepsisi	150	30 - 40	2 ve 4
Yağsız sünger kek ¹⁾	Sıcak hava	Pişirme tepsisi ²⁾ ve Tel raf	160	45 - 55	1 ve 3

1) Ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar cihazı önceden ısıtın. Hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayın.

2) Pişirme tepsisini kapağa doğru eğimli olacak şekilde kullanın.

Ek tarifler

			°C		
Bezeler ¹⁾²⁾	Sıcak hava	Pişirme tepsisi ³⁾	100	90 - 180	3
Bezeler ¹⁾²⁾	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi ³⁾	100	90 - 180	3

1) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın. Hızlı ısıtma fonksiyonunu kullanmayın.

2) Pişirme kağıdı kullanın.

3) Pişirme tepsisini kapağa doğru eğimli olacak şekilde kullanın.

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Fonksiyona yönelik testler: Tam buhar

EN 60350-1. IEC 60350-1. uyarınca testler:

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

				
Brokoli ¹⁾²⁾	2/3 Buhar seti delikli	0,3	3	8 - 9
Brokoli ¹⁾²⁾	IEC 60350-1 standardına uygun delikli kap.	maks.	3	10 - 11
Bezelye, dondurulmuş ²⁾	2 x 2/3 Buhar seti delikli	2 x 1,5	2 ve 4	En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca kadar.

1) Cihazı ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar önceden ısıtın. Şu fonksiyonu kullanmayın: Hızlı ısıtma.

2) Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde, ilk raf konumuna yerleştirin.

Ek buharlı pişirme tarifleri

				°C	
Buharlı kombine yemek pişirme (2 porsiyon) ¹⁾	Tam buhar	Gastronorm 1/2 delikli (patates ve brokoli) ve deliksiz (somon)	1 (Somon) 4 (Brokoli ve patates)	100	40 (Patates) 8 - 10 (Somon) 10 - 12 (Brokoli)
Karamelli pudding (6 porsiyon)	Yüksek buhar	Tel rafta yuvarlak porselen tabaklar	2	90	35 - 45
Yumurta mullerisi	Tam buhar	Gastronorm 1/2 delikli	2	85	35 - 45
Beyaz ekmek	Ekmek	Pişirme tepsisi ²⁾	2	180	40 - 50

				°C	
Tavuk ³⁾	Düşük buhar	Tel raf	2	200	60 - 70

1) Malzemeleri fırına uygun zamanda birbiri ardına yerleştirin, böylece tüm malzemeler aynı anda pişecektir. Aynı anda iki porsiyon hazırlayabilirsiniz.

2) Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde kullanın.

3) Damlayan yağ toplamak için pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

Bakım ve temizlik



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulaşın.

Aksesuarlar

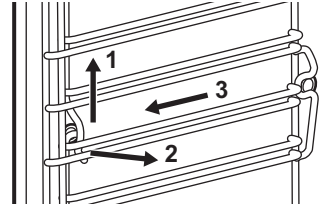
- Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

2. Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.
3. Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.
4. Destekleri arka askıdan çekin.



Raf desteklerini ters sırayla takın.

Teleskobik raylar tedarik edilmişse, sabitleme pimleri öne dönük olmalıdır.

Buharla temizleme

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.
3. Fırının içinin alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin.
4. Sinyal sesi gelene veya ekranda mesaj gösterilene kadar su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun.
5. Şunu seçin: Menü / Temizleme.

Seçenek	Açıklamalar
Buharla Temizleme	Hafif temizleme Süre: 30 dk
Buharla yoğun temizleme	Normal temizleme Boşluğa fırın temizleyici deterjan püskürtün. Süre: 75 dk

6. Şuna basın: **START** . Ekrandaki talimata uyun.

Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.

7. Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın.

8. Cihazı kapatın.

9. Cihaz soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.

10. Fırının kapağını açık bırakın ve fırının içi kuruyana kadar bekleyin.

 Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.

Şu fonksiyonu kullanın: Buharla yoğun temizleme.

Kireç çözme

Buhar sistemindeki kireç çözmek için bu fonksiyonu kullanın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

2. Tüm aksesuarları çıkarın.

3. Su haznesinin boş olduğundan emin olun. Bkz. Bakım ve temizlik, Su tankı boşaltılıyor.

Birinci bölümün süresi: Yaklaşık 100 dk

4. Şunu seçin: Menü / Temizleme / Kireç çözme.

5. Derin tepsiyi ilk raf konumuna yerleştirin.

6. Su haznesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.

7. Su haznesinin kalan kısmını sinyal sesi gelene veya ekranda mesaj gösterilene kadar 700 ml suyla doldurun.

8. Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. Kireç çözme işleminin ilk bölümü başlar.

İkinci bölümün süresi: Yaklaşık 35 dk

9. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar 950 ml suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.

10. Fonksiyon sona erdiğinde derin tepsiyi çıkarın.

11. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

12. Fırının içini yumuşak bir bezle temizleyin.

13. Fırının kapağını açık bırakın ve fırın boşluğu kuruyana kadar bekleyin.

Kireç çözme işleminden sonra cihazda biraz kireç kalırsa ekranda işlemi tekrarlamanız istenir.

Kireç çözme uyarısı

Cihaz kireç çözme işlemi için iki uyarı verir. Kireç çözme hatırlatıcısı devre dışı bırakılamaz.

- Yumuşak uyarı - cihazı kireçten arındırmanızı önerir.
- Sert uyarı - cihazı mutlaka kireçten arındırmanız gerekir. Sert uyarı verildiğinde cihazın kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır.

Durulama

Buharlı fonksiyonların sık sık kullanılmasından sonra buhar sistemini temizlemek için bu fonksiyonu kullanın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

2. Tüm aksesuarları çıkarın.

3. Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.

4. Su haznesini sinyal gelene veya ekranda mesaj gösterilene kadar maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.

5. Şunu seçin: Menü / Temizleme / Durulama.

Süre: Yaklaşık 30 dk

6. Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun.

7. Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.

i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

Kurutma

Buharla pişirme veya buharla temizleme işlemlerinden sonra fırın boşluğunda kalan nemi kurutmak için kullanın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları çıkarın.
3. Şunu seçin: Menü / Temizleme / Kurutma.
4. Gösterge ekranındaki talimatı takip edin.

Kurutma uyarısı

Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirmeden sonra ekran cihazın kurutulması komutunu verir.

Cihazı kurutmak için EVET'e basın.

Su tankı boşaltılıyor

Su çekmecesindeki kalan suyu gidermek için pişirmeden sonra buharlı ısıtma fonksiyonuyla kullanın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Tüm aksesuarları çıkarın.
3. Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
4. Şunu seçin: Menü / Temizleme / Su tankı boşaltılıyor.

Süre: 6 dk

5. Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun.
6. Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.

i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

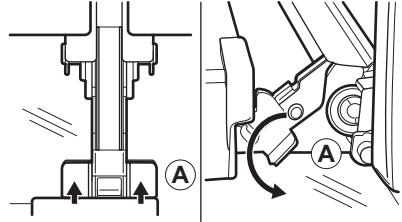
Kapağın çıkarılması ve takılması

Temizlemek için kapak ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

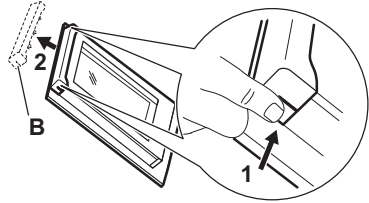
⚠ UYARI! Kapak ağırdır.

⚠ DİKKAT! Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.

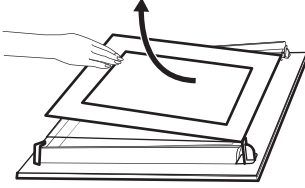
1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Kapağı tamamen açın.
3. İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarına **A** sonuna kadar bastırın.



4. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık açı: 70°).
5. Kapağı iki tarafından ellerinizle tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin.
6. Kapağı dış tarafı aşağı bakacak şekilde düz bir yüzeydeki yumuşak bir bez üzerine koyun.
7. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



8. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
9. Kapı cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek oturduğu desteklerden çıkarın.



- 10.** Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin. Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın.

Cam panellerin doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.

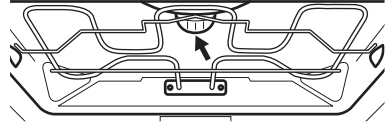
Lambanın değiştirilmesi

⚠ UYARI! Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

Üst lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.



2. Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve sabitleyin.

Yan lamba

1. Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
2. Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
3. Cam kapağı temizleyin.
4. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
5. Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
6. Sol raf desteğini takın.

Sorun Giderme

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Bu durumlarda ne yapmalı...

Problem tanımı	Neden ve çözüm
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.	Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.

Problem tanımı	Neden ve çözüm
Cihaz ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır. Saati ayarlamak için Saat fonksiyonları bölümüne bakın.
	Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.
	Sigorta atmıştır. Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
	Çocuk Kilidi etkin.
Lamba yanmıyor.	Lamba yanmıştır. Lambayı değiştirin. Ayrıntılar için bkz. Bakım ve temizlik.
i Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratır. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.	

Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir. Sorunların listesini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Bu hata mesajı ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya Yetkili Servise başvurun.

Kod ve açıklama	Çözüm
F102 - fırın kapağı tam kapanmamış ya da kapak kilidi arızalı.	Kapağı kapatın. Cihazı kapatın ve tekrar açın.
F111 - Yemek Sensörü soket yuvasına doğru şekilde takılmamıştır.	Yemek Sensörü sokete tam olarak takın.
F240, F439 - Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanmıyor.	Cihazı kapatın ve tekrar açın.

Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):	
Ürün numarası (PNC):	
Seri numarası (S.N.):	

Teknik veriler**Teknik veriler**

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	478 mm 356 mm 414 mm
Pişirme tepsisi alanı	1424 cm ²	
Üst ısıtma elemanı	- W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	2400 W	
Toplam derece	3500 W	
Voltaaj	220 - 240 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	23	

Enerji verimliliği**(AB) No 65/2014 ve (AB) No 66/2014'e göre Ürün Bilgi Sayfası ve Ürün Bilgisi**

Tedarikçi adı	IKEA
Model tanımlaması	FRILLESBO 406.002.84
Enerji verimliliği endeksi	61.9
Enerji verimliliği sınıfı	A++
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	1.09 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.52 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	70 l
Fırın tipi	Ankastre fırın
Kitle	36.5 kg
Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-1.	

(AB) No 2023/826'ya göre bilgi gereksinimleri

Bekleme modunda güç tüketimi	0,8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk
Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564.	

Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, boş cihazı pişirme öncesinde ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihazın sıcaklık ayarını minimuma indirin. Cihazda kalan atıl ısı pişirme için kullanılacaktır.

Yemeği sıcak tutmak veya diğer yemekleri ısıtmak için atıl ısıyı kullanın.

Cihazı kapadığınızda, ekran kalan ısıyı veya sıcaklığı gösterir.

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Yiyeceği sıcak tutma

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekran da atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

Dikkate alınması gereken çevresel faktörler

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yardımcı olun. Üstü çizili tekerlekli

çöp kutusu sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

IKEA Garantisi

Ürününüzün garantisini talep etmek veya ürün desteği almak istiyorsanız



Lütfen IKEA Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin; self-servis portalının bağlantısını veya telefon numarasını www.IKEA.com adresinde bulabilirsiniz.

Servis talebinizi self servis portalı üzerinden tamamlamanız ve ürününüz veya ürününüze bağlı yedek parçalarla ilgili bilgileri daha kolay bulabilmeniz için lütfen ürün etiketinde yer alan IKEA ürün numarasını (8 haneli) ve seri numarasını not edin.

SATIN ALMA/TESLİMAT BELGESİNİ SAKLAYIN!

Bu, satın alma belgenizdir. Garanti, bu belge olmadan geçerli olmayacaktır. Makbuzda ayrıca her satın alınan cihaz için isim ve IKEA ürün numarası (8 haneli) bulunur.

Lütfen bizimle iletişime geçmeden önce cihazınızla birlikte verilen teknik belgeleri dikkatle okuyun.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	406	Використання аксесуарів	423
Інструкції з техніки безпеки	408	Поради та рекомендації	424
Встановлення	411	Догляд та очищення	428
Опис виробу	412	Усунення несправностей	432
Панель керування	413	Технічні дані	434
Перед першим використанням	414	Енергоефективність	434
Щоденне користування	415	Охорона довкілля	436
Додаткові функції	420	Гарантія IKEA	436
Функції годинника	421		

Може змінитися без оповіщення.

⚠ Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Завжди зберігайте інструкцію до приладу для користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель може лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати будь-яке технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.

- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик

займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений

до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.

Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Приготування на пари

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята пристрою, коли активовано ця функція. Може виділятися пара.
 - Після приготування на пари відчиняйте дверцята приладу обережно.

Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят відразу замініть їх. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін

текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

Внутрішня підсвітка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека травмування або задусення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.

- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.
- Зніміть дверцята, щоб запобігти запиранню дітей і домашніх тварин всередині приладу.
- **Пакувальні матеріали:**
Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці. Пластикові деталі позначені міжнародним абрєвіатурами, такими як PE, PS тощо.

Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери для утилізації у місцевому смітнику.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

Встановлення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Складання

i Зверніться до інструкцій із монтажу, щоб отримати відомості про встановлення.

Під'єднання до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Духова шафа постачається лише з електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

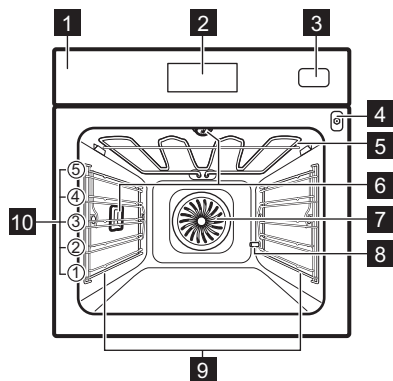
Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

Опис виробу

Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Резервуар для води
- 4** Гніздо термощупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Отвір для видалення накипу
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Рівні полиць

Акcesуари

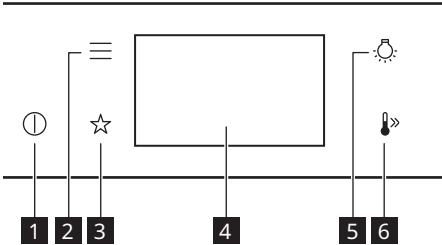
- **Комбінована решітка** × 1

Для посуду, форм для випічки, смаження.

- **Деко для випікання** × 1
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Глибоке деко для гриля/смаження** × 1
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **AirFry: Комбінована решітка** × 1
Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.
Не підходить для функцій пари.
Максимальне завантаження: 5.кг
- **Термощуп** × 1
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі** × 1
налаштування
Для полиць та дек.
- **Паровий комплект** × 1
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.
Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.

Панель керування

Огляд панелі керування



1	Вкл / Вискл. Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.
3	Улюблене Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий Нагрів Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.

The diagram shows an LCD display with the following elements: At the top right, the time '12:30' is shown, labeled 'A'. On the left, a thermometer icon shows '85°C', labeled 'F'. In the center, a flower icon shows '150°C', labeled 'D'. Below the thermometer, a clock icon shows '15min', labeled 'E'. To the right of the clock, a crossed-out circle icon is labeled 'F'. At the bottom right, the word 'START' is shown, labeled 'B'. Below the display, a legend lists: A. Час доби, B. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА, C. Температура, D. Функції нагріву, E. Таймер, F. Термощуп (лише для деяких моделей).

Індикатори дисплея	
OK	Підтвердження вибору/налаштування.
<	Перехід на один рівень назад у меню.
↶	Скасування останньої дії.
⏻	Вимкнення та ввімкнення опцій.
🔒	Прилад заблоковано.
🔔	Активовано функцію звукового сигналу.
🔔 STOP	Увімкнені звуковий сигнал і функція зупинки готування.
🔔	Увімкнене лише спливаюче повідомлення.
🕒	Відкладений запуск функція активована.
⊗	Скасування налаштування.

На дисплеї відображаються різні повідомлення. Коли з'явиться вікно повідомлення, натисніть на дисплей, щоб продовжити.

Перед першим використанням

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

- 1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
- 2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Див. розділ Щоденне користування. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
- 3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
- 4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
- 5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- 6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- 7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

Налаштування: Жорсткість води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Щоб перевірити рівень жорсткості води, можна скористатися тестом або звернутися до постачальника води.

- 1. Помістіть тестовий папірець у водопровідну воду приблизно на 1 сек. Не розміщуйте тест під проточною водою.
- 2. Струсіть тестовий папірець, щоб видалити залишки води.
- 3. Через 1 хв перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.
- 4. Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.

Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Перевірте жорсткість води в межах 1 хв після тестування.

Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем класифікації води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

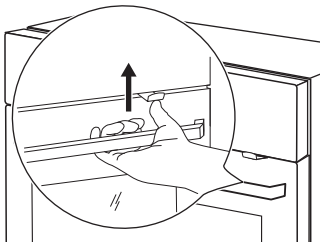
Рівень жорсткості води	Тестовий папірець
1 – м'яка	
2 – помірно жорстка	
3 – жорстка	
4 – дуже жорстка	

Механічний захист від доступу дітей

У духовій шафі встановлено механічний захист від доступу дітей. Це дверний замок з правого боку духової шафи під панеллю керування.

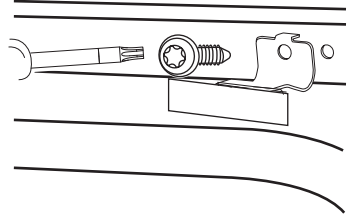
Щоб відкрити дверцята духовки з замком від доступу дітей:

- 1. Натисніть й утримуйте захист від доступу дітей.
- 2. Потягніть за ручку дверцят, щоб відкрити дверцята. Закрийте дверцята духовки, не тягнучи за захист від доступу дітей.



Щоб зняти захист від доступу дітей:

- 1. Відкрийте дверцята та зніміть захист від доступу дітей за допомогою зіркоподібного ключа, що постачається з духовою шафою.
- 2. Після зняття захисту від доступу дітей закріпіть гвинт назад.



Щоденне користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції нагріву

СТАНДАРТНА

	Гриль Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
--	---

	Турбо-гриль Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.
	Вентилятор Для смаження м'яса та випікання тортів і пирогів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.

	заморожені продукти Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фрі, крокетів або рулетів з начинкою).
	Традиційне готування Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Функція "Піца" Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.
	AirFry Смаження страв з меншою кількістю олії та без паперу для випікання
	Нижній нагрів Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полочки.

 Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

	Консервування Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полочки.
---	---

	Сушіння Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.
	Підігрівання тарілок Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
	Розморожування Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	Страви у паніровці Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.
	Повільне готування Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування нижніх страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).
	Підтримання теплим Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.

	Волога конвекція Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для отримання додаткової інформації див. Щоденне користування, Примітки до: Волога конвекція.
---	--

ПАРА

	EasySteam Використовуйте пару для пароварки, тушкування, м'якого запікання до хрусткості, випікання та смаження.
	Регенерація парю Розігрівання страв парю запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
	Випікання хлібу Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
	Вистоювання тіста Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.

	Повна пара Для приготування на парі овочів, гарнірів або риби.
	Висока вологість Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
	Низька вологість Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури з хрумкою скоринкою.

Примітки до: Волога конвекція

- Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.
- Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.
- При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.
- Інструкції щодо готування див. у Поради та рекомендації, Волога конвекція.
- Налаштування: Функції нагріву**
1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
 2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
 3. Виберіть функцію нагріву та натисніть ОК.
 4. Установіть температуру. Натисніть ОК.

5. Натисніть START .

Термощуп - термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. Використання аксесуарів, Термощуп.

6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

7. Вимкніть прилад.

Налаштування: EasySteam - Функція нагрівання парою

1. Увімкніть прилад. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.

2. Натисніть . Встановіть функцію нагрівання парою.

3. Натисніть OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.

4. Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури:

a. Пара для пароварки 50 - 100°C - для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.

b. Пара для тушкування 105 - 130°C - для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.

c. Пара для хрусткої скоринки 135 - 150°C - для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.

d. Пара для запікання м'яса та випічки 155 - 230°C - Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо

встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.

5. Натисніть OK.

6. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.

7. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв. Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у резервуар для води.

8. Вставте резервуар для води в початкове положення.

9. Натисніть START .

Пара з'явиться приблизно через 2 хв. При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.

10. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.

11. Вимкніть прилад.

12. Для запобігання вапняним відкладенням спорожняйте резервуар для води щоразу після готування на парі.

Див. Догляд та очищення, Спорожнення резервуару.

13. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи.

14. Коли прилад охолоне, протріть насухо духову шафу зсередини м'якою ганчіркою.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні при спорожненні резервуару для води.

Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

Пункт меню		Опис
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Підменю	Опис
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Спорожнення резервуару	Процедура видалення залишкової води з резервуару для води після використання парових функцій.

Підменю	Опис
Чищення парю	Легке очищення.
Чищення парю плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Процедура для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

Підменю для: Опції

Підменю	Опис
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: Налаштування

Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.

Підменю	Опис
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

Підменю	Опис
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Додаткові функції

Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.

3. ☆, 🔌 — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.
☆, 🔌 — натисніть одночасно, щоб вимкнути функцію.

Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.

- 1. Увімкніть прилад.
 - 2. Натисніть .
 - 3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
 - 4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.
 - 5. Вимкніть прилад.
- Захист від доступу дітей увімкнено.
Доступ до: Таймер та лампа доступні.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

Щоб вимкнути цю функцію, повторіть описані вище дії.

Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не

змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ Функції годинника.

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення.

Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

Функції годинника

Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.

Функція	Опис
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
	Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.
	Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

Налаштування: Час доби

- 1. Увімкніть прилад.
- 2. Натисніть: Час доби.
- 3. Встановіть час.
- 4. Натисніть **OK**.

Налаштування: Таймер

- 1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
- 2. Натисніть .
- 3. Встановіть час.

Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ● ● ● .

- 4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

Налаштування: Відкладений запуск

- 1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
- 2. Натисніть .
- 3. Встановіть час приготування.
- 4. Натисніть ● ● ● .
- 5. Натисніть: Відкладений запуск.
- 6. Виберіть бажаний час початку.
- 7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Налаштування: Таймер прямого відліку

- 1. Натисніть .
- 2. Натисніть ● ● ● .
- 3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
- 4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.
- 5. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

- 1. Натисніть .
- 2. Встановіть значення таймера.
- 3. Натисніть **OK**.

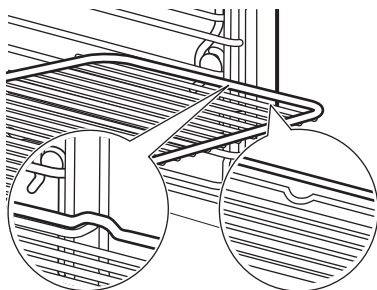
Використання аксесуарів

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Встановлення аксесуарів

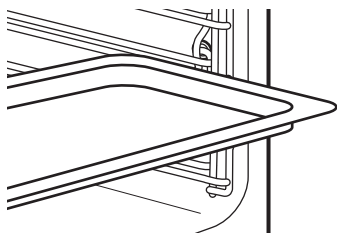
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

Комбінована решітка



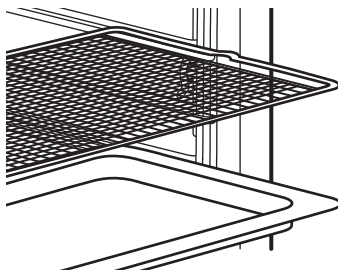
Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полочка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи.

AirFry: Комбінована решітка



Установіть комбіновану решітку AirFry на рівні третьої полочки. Поставте деко для випічки знизу.

Не використовуйте комбіновану решітку AirFry з телескопічними напрямними, оскільки олія може зробити їхню поверхню слизькою та знизити стійкість решітки.

Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

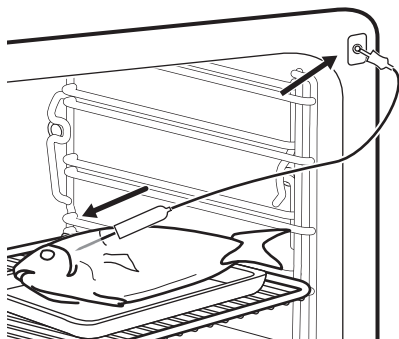
- $^{\circ}\text{C}$ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25°C вищою за температуру всередині продукту.
 - $\mathcal{R}$ - температура всередині продукту.
- Рекомендації:

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Не використовуйте для рідких страв.
 - Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.
- Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

Готування з: Термощуп

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

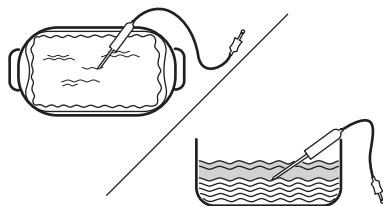
1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву або страву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтесь твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик

термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ Опис виробу.
На дисплеї відображається поточна температура термощупа.
5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть **OK** для переходу на головний екран.
8. Натисніть **START**.
9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
10. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

Поради та рекомендації

Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та

кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть

відрізнитися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Аксесуар
	Ємність (Gastronorm)

	Вага (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

		°C		
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісоч- ного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Випікання на одному рівні

			°C		
Нежирний бісквіт ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	160	40 - 55	2
Нежирний бісквіт ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	180	25 - 35	1
Яблучний пиріг ²⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	160	70 - 90	3
Яблучний пиріг ²⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	180	80 - 100	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ¹⁾	Вентилятор	Деко для випічки ³⁾	160	25 - 35	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ¹⁾	Традиційне готування	Деко для випічки ³⁾	160	25 - 35	3
Тост ¹⁾⁴⁾	Гриль	Комбінована решітка	230	1 - 5	4

1) Розігрійте прилад до встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий Нагрів.
2) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
3) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.
4) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

Випікання на декількох рівнях

			°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ¹⁾	Вентилятор	Деко для випічки ²⁾ і універсальне деко	150	30 - 40	2 і 4
Нежирний бісквіт ¹⁾	Вентилятор	Деко для випічки ²⁾ і Комбінована решітка	160	45 - 55	1 і 3

1) Розігрійте прилад до встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий Нагрів.

2) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.

Додаткові рецепти

			°C		
Безе ¹⁾²⁾	Вентилятор	Деко для випічки ³⁾	100	90 - 180	3
Безе ¹⁾²⁾	Традиційне готування	Деко для випічки ³⁾	100	90 - 180	3

1) Розігрійте прилад протягом 10 хвилин. Не використовуйте функцію: Швидкий Нагрів.

2) Використовуйте папір для випікання.

3) Використовуйте деко для випікання з нахилом у бік дверцят.

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100 °C.

				
Броколі ¹⁾²⁾	2/3 Паровий комплект перфорований	0,3	3	8-9
Броколі ¹⁾²⁾	Перфорований контей- нер відповідно до IEC 60350-1.	макс.	3	10-11

				
Горошок, заморожени й ²⁾	2 x 2/3 Паровий комплект перфорований	2 x 1,5	2 i 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.

1) Розігрійте прилад до встановленої температури. Не використовуйте функцію Швидкий Нагрів.
2) Поставте деко для випічки на перший рівень полицки з нахилом у напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Додаткові рецепти з використанням пари

				°C	
Комбінована страва на парі (2 порції) ¹⁾	Повна пара	Перфорований Gastronorm 1/2 (картопля та броколі) і неперфорований (лосось)	1 (лосось) 4 (броколі й картопля)	100	40 (картопля) 8-10 (лосось) 10-12 (броколі)
Карамельний пудинг (6 порцій)	Висока вологість	Круглі порцелянові тарілки на комбінованій решітці	2	90	35 - 45
Заварний крем	Повна пара	Gastronorm 1/2 неперфорований	2	85	35 - 45
Білий хліб	Випікання хлібу	Деко для випічки ²⁾	2	180	40 - 50
Курка ³⁾	Низька вологість	Комбінована решітка	2	200	60 - 70

1) Помістіть інгредієнти в духову шафу один за одним у відповідний момент часу, щоб усі компоненти були приготовлені одночасно. Можна готувати дві порції одночасно.
2) Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки всередині духової шафи.
3) Поставте деко для випікання на перший рівень полицки для збирання крапель жиру.

Догляд та очищення

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з

- микрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення

жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

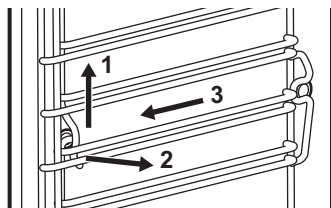
Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

Чищення парою

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі акcesуари та зніміть опорні рейки.
3. Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
4. Заповніть резервуар для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
5. Виберіть: Меню / Очищення.

Опція	Опис
Чищення парою	Легке очищення Тривалість: 30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. Тривалість: 75 хв

6. Натисніть **START**. Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
- Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
7. Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.
8. Вимкніть прилад.
9. Коли прилад охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою.
10. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки духовка шафа висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення парюю плюс.

Видалення накипу

Використовуйте це для видалення накипу з системи пари.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Переконайтеся, що резервуар для води порожній. Див. Догляд та очищення, Спороження резервуару.

Тривалість першої частини:

приблизно 100 хв

4. Виберіть: Меню / Очищення / Видалення накипу.
5. Помістіть деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.
6. Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в резервуар для води.
7. Заповніть решту резервуара для води 700 мл води, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
8. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.

Тривалість другої частини:

приблизно 35 хв

9. Заповніть резервуар для води 950 мл води, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
10. Після завершення роботи функції вийміть деко для гриля/смаження.
11. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
12. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.
13. Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

Якщо після процедури видалення накипу в приладі все ще залишається вапняний

наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

Нагадування про видалення накипу

Прилад робить два нагадування про видалення накипу. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

- М'яке нагадування — рекомендує видалити накип із приладу.
- Суворе нагадування — вимагає видалити накип із приладу. У випадку нездійснення видалення накипу з пристрою, коли активовано суворе нагадування, функції з використанням пари відключаються.

Полоскання

Використовуйте цю функцію для очищення парової системи після частого використання парових функцій.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Поставте глибоке деко на перший рівень полицки.
4. Наповніть резервуар для води водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
5. Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.

Тривалість: приблизно 30 хв

6. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
7. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парюю, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Виберіть: Меню / Очищення / Сушіння.
4. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагріву з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити прилад.

Натисніть **ТАК**, щоб просушити прилад.

Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з функцією нагріву з парою для видалення залишку води з резервуара для води.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
4. Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару.

Тривалість: 6 хв

5. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
6. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

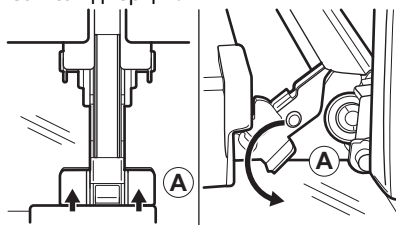
Знімання та встановлення дверцят

Дверцята та внутрішню скляну панель можна зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

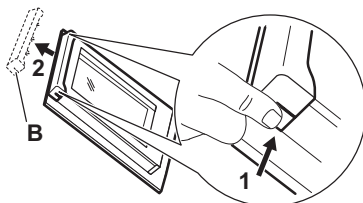
 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Дверцята важкі.

 **УВАГА** Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

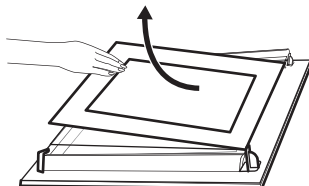
1. Дайте пристрою охолонути.
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завесах дверцят.



4. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).
5. Тримавши дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навскоси вгору.
6. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.
7. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
9. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



10. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлені правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

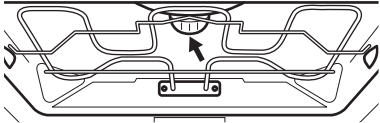
Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
3. Очистіть скляний плафон.
4. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 С.
5. Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для полиць.

Усунення несправностей

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника.
	Дверцята зачинено неправильно.
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
❗ Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	

Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче. Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано.	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до , або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними.

Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):		Серійний номер (S.N.):	
Код виробу (PNC):			

Технічні дані

Технічні дані

Розміри (внутрішні)	Ширина Висота Глибина	478 мм 356 мм 414 мм
Площа дека для випікання	1424 см²	
Верхній нагрівальний елемент	- Вт	
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кільце	2400 Вт	
Загальна оцінка	3500 Вт	
Напруга	220 - 240 В	
Частота	50 Гц	
Кількість функцій	23	

Енергоефективність

Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	IKEA
Ідентифікатор моделі	FRILLESBO 406.002.84
Індекс енергоефективності	61.9
Клас енергоефективності	A++
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	1.09 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1

Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	70 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	36.5 кг
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.	

Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.	

Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до

завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через

30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження

очікуваної ефективності збереження енергії.

Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних

та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

Гарантія IKEA

Якщо ви хочете скористатися гарантією на ваш продукт або отримати підтримку щодо продукту



Зверніться до служби підтримки IKEA: посилання на портал самообслуговування або номер телефону наведено на www.IKEA.com.

Щоб подати запит на обслуговування на портали самообслуговування та простіше знайти інформацію про виріб або запасні частини до нього, запишіть артикул IKEA (8 цифр) та серійний номер на етикетці виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПРО КУПІВЛЮ/ДОСТАВКУ!

Це ваше підтвердження покупки; без нього гарантія недійсна. На чеку також зазначено назву та артикул IKEA (8 цифр) кожного придбаного приладу.

Уважно прочитайте технічну документацію, що додається до приладу, перш ніж звертатися до нас.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867387741-B-322026

